

LA BALLERINA – LA NOTTE

Barbera d'Asti Superiore d.o.c.g.



Uva: Barbera d'Asti 100%

Città: Montegrosso d'Asti

Età media vigneti: 60 anni

Terreno: Calcareo Argilloso

Altitudine: 200mslm – esposizione Sud – Sud Est

Vendemmia: doppia vendemmia: 1° grappoli selezionati raccolte in piccole cassette (6/7Kg) disposti su un unico piano lasciati ad appassire naturalmente (circa il 20%); 2° tardiva di uva selezionata, vendemmia manuale in cassette.

Fermentazione: a temperatura controllata in rotomaceratori orizzontali, macerazione a cappello sommerso per 30 giorni. A seguire avviene la fermentazione malolattica

Affinamento: botti di rovere da 225 litri e 25hl per c.a 24 mesi

Caratteristiche: rosso rubino con riflessi granati; profumo intenso e fruttato, con sentore di ciliegia, fragolina di bosco, tabacco, pepe e giacinto; straordinarie note terrose di china, muschio e foglie. Persistente al palato. Eccellente qualità ed intensità inebriante al naso.

Alc: 16% by Vol.

Temperatura di servizio: 18°-20° C

LA BALLERINA – LA NOTTE

Barbera d'Asti Superiore d.o.c.g.



Grapes: Barbera d'Asti 100%

City: Montegrosso d'Asti

Average age of vines: 60 years

Land: Clayey and calcareous soil with marls

Altitude: 200m – exposure South - South/est

Harvest: double harvest: 1° selected bunches collected in small boxes (6/7kg) arranged on one floor, left to dry naturally (about 20% of the grapes); 2° late harvest of selected grapes, picked by hand and put in crates.

Fermentation: at controlled temperature in horizontal rotomacelerators, submerged cap maceration for 30 days. Then malolactic fermentation takes place

Aging: 225 liters and 25hl French oak barrels for about 24 months

Characteristics : ruby red with garnet reflections; intense and fruity aroma, with a cherry hint, wild strawberry, tobacco, pepper and hyacinth; extraordinary earthy notes of cinchona, moss and leaves. Persistent on the palate. Excellent quality and inebriating intensity to the nose.

Alc: 16% by Vol.

Serving temperature: 18°-20° C