

Barbera D'Asti Superiore DOCG

Vitigno: 100% Barbera.

Vinificazione: Lunga macerazione in tini di rovere a cappello sommerso dove svolge la fermentazione alcolica e malolattica.

Invecchiamento: 18 mesi circa di invecchiamento in vasche di rovere seguiti da 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcol: Da 13,5 % a 14,5%.

Colore: Rosso rubino tendente al granato.

Sapore: Sapore asciutto, di corpo, amarognolo che invecchiando si ingentilisce acquistando gusto pieno e armonico.

Profumo: Profumo vinoso, intenso ma delicato, esaltato dal legno.

Abbinamenti: Si accompagna a piatti molto saporiti sia a base di pasta che carne.

Apertura: Si raccomanda di lasciare il vino a “respirare” 35-40 minuti prima di servirlo.

Temperatura di servizio: 18° C. – 65° F.

Periodo di consumo: Si può tranquillamente conservare in cantina per 3 – 5 anni.

Barbera D'Asti Superiore DOCG

Grape Variety: 100% Barbera

Vinification: long macerations in wooden vats with grape skins where develop alcoholic fermentation

Ageing: Approximately 18months in big oak casks followed by 3 months ageing in the bottle.

Alcohol: from 13.5 % to 14,5%

Color: Ruby red tending to garnet

Tasting: Adry wine with a bitterish flavour that softens with ageing to become rounded and full-bodied.

Scent: Intense, yet delicate vinous nose, enhanced by the wood

Pairing: Best served with very tasty pasta and meat-based dishes

Opening: We recommend you to leave the wine "breathe" 35-40 minutes before serving

Best served at: 18° C. – 65° F.

Optimal age for consumption: You can easily leave it in you cellar for 3 - 5 years