

Barbera del Monferrato Superiore DOCG

“1930 Una buona annata”



Prodotto da uve: 100% Barbera

Sistema di allevamento: a spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo: terreni di medio impasto argillosi/marnosi.

Zona geografica: collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud

Resa per ettaro: ca. 60 q con diradamento in vigneto

Epoca di vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale; la fermentazione alcolica avviene a una temperatura di circa 28°C in vasche di acciaio inox. Sempre in acciaio viene condotta la fermentazione malolattica.

Affinamento: in parte in barrique da 225 litri e in parte in tonneaux da 500 litri per 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi.

Note organolettiche: questo vino presenta un colore rosso intenso con riflessi violacei. Il profumo è coinvolgente, con sentori di frutti a bacca nera e spezie. Al palato si offre morbido, armonioso, opulento, con note di vaniglia in grande equilibrio.

Temperatura di servizio: è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 17°-18°C

Abbinamenti consigliati: ideale l'abbinamento con i piatti della cucina regionale a base di tartufo, gli arrosti misti, gli stufati di magro e i formaggi stagionati.

Barbera del Monferrato Superiore DOCG

“1930 Una buona annata”



Grape variety: 100% Barbera

Training system: espalier, with short guyot pruning

Characteristics of the soil:
medium clayey – marly soil

Geological profile of the area: hilly landscape at 400-450 metres above sea level. Southern hillside position

Yield per hectare: about 60 quintals with accurate selection of the grapes

Harvest period: October

Vinification: traditional. The alcoholic fermentation takes place at about 28°C in stainless steel tanks. The malolactic fermentation is carried on in stainless steel tanks too.

Refining: in part in tonneaux (500 litres) and in part barrique (225 litres) for 12 months. Refining in bottle for minimum 18 months

Organoleptic profile: this wine displays a deep red colour with violet shades. The bouquet is wide and enveloping and carries hints of black-berried fruits and spices. The taste is silky, balanced and rich with hints of vanilla.

Serving temperature: ideally at 17-18°C

Serving suggestions: it is perfect served with regional food with truffles, roasted or stewed meat and matured cheese.