

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

D.O.C.G.



Info

Denominazione: Barbera D'Asti Superiore D.O.C.G.

Vitigno: Barbera 100%

Comune di provenienza: Nizza Monferrato-Costigliole D'Asti

Esposizione: Sud

Natura del terreno: argilloso-calcareo

Forma di allevamento: controspalliera con potatura Guyot

Epoca vendemmia: terza decade di settembre

Temperatura di servizio: 18°C

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg.

Diraspapigiatura dei grappoli

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26 °C

Macerazione di circa 15 giorni con rimontaggi e follature quotidiane.

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: 12 mesi in botte grande di rovere

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Note degustative

Colore: rosso rubino con riflessi granato

Profumo: intenso, emergono note di piccoli frutti a bacca rossa come ciliegia, amarena e lampone unite a sentori speziati di vaniglia, liquirizia e cioccolato.

Gusto: armonico e pieno, strutturato, buona la spalla acida e l'integrazione frutto-legno, finale lungo e persistente con piacevoli leggere note tostate.