



BARBERA D'ASTI
SUPERIORE D.O.C.G.



Annata 2020



Annata 2020

Annata 2021

Vitigno: 100% barbera
Comune di provenienza: Nizza Monferrato
Esposizione: est
Natura del terreno: argilloso-calcareo
Epoca vendemmia: terza decade di settembre

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 delestage.
Fermentazione malolattica: svolta
Invecchiamento: 18 mesi in botte grande di rovere francese
Affinamento in bottiglia: 8 mesi
Temperatura di servizio: 18°C

Degustazione

Il colore è limpido, rosso rubino profondo. Al naso è intenso, complesso e fine. I profumi di rosa fiorita si arricchiscono di frutta rossa matura come la prugna, maggiorana e note speziate; grazie all'invecchiamento troviamo terziari come tabacco e un accenno balsamico. All'assaggio è caldo e morbido, con l'acidità tipica della barbera ancora percepita e in equilibrio con la struttura tannica presente. La corrispondenza retro-olfattiva è completa nel finale che risulta lungo e persistente. Gli abbinamenti ideali per questo vino rispettano la complessità e ricchezza degli ingredienti. Agnolotti o ravioli monferrini al sugo, arrosti, cinghiale e polenta.

Vintage 2021

Grape Variety: 100% Barbera
Origin: Nizza Monferrato
Exposure: East
Soil Type: Clay-limestone
Harvest Period: Third decade of September

Winemaking Process

Manual harvest of the grapes in 20 kg ventilated crates. Destemming and gentle crushing of the bunches. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 26°C. Maceration lasts approximately 15 days with pump-overs and délestage.

Malolactic Fermentation: Completed
Aging: 18 months in large French oak barrels
Bottle Aging: 8 months
Serving Temperature: 18°C

Tasting Notes

The wine displays a clear, deep ruby-red color. On the nose, it is intense, complex, and refined. Aromas of blooming roses are enriched by ripe red fruit such as plum, marjoram, and spicy notes. The aging process contributes tertiary aromas, including tobacco and a hint of balsamic nuance. On the palate, it is warm and smooth, with the typical Barbera acidity still perceptible, balanced by the present tannic structure. The retro-olfactory correspondence is complete, culminating in a long and persistent finish. This wine's complexity and richness pair perfectly with dishes that reflect its character. Ideal pairings include Monferrato-style agnolotti or ravioli with sauce, roasted meats, wild boar, and polenta.