

Barbera d'Asti Superiore DOCG

Sinfonia di note intense

La nostra Barbera Superiore è l'essenza del Monferrato. Fiera e vibrante, nasce nel sole del vigneto Costa, un terreno ripido e sfidante, che dona a questo vino corpo e struttura uniche. Un calice di intensità e longevità, per veri intenditori.

UVE	Barbera
ORIGINE	Monferrato alessandrino - Olivola, da vigne di 15-20 anni
AFFINAMENTO	18 mesi in barrique/ botte da 20 hl, almeno 6 mesi in bottiglia
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 16%
LONGEVITÀ	8-10 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

Esposto a pieno sud, il suo terreno è marnoso calcareo bianco e per questo dedicato totalmente alla Barbera che in questo vigneto dà un vino corposo adatto all'invecchiamento.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee tipiche del vitigno. Il profumo è intenso, avvolgente e complesso, bilanciato con la componente alcolica: alle note floreali di viola seguono sentori di frutta surmatura, prugna, mora e mirtillo, chiudendo con spezie e liquirizia.

VINIFICAZIONE

Dopo diraspatura e pigiatura, le vinacce ottenute vengono lasciate a macerare a contatto con i mosti a temperature comprese tra i 25° e i 28° C in grandi vasche d'acciaio per una settimana.

ABBINAMENTI

Ideale con primi importanti, sughi di carne, bolliti e la classica bagna cauda. Perfetto anche con ricette di pesce saporito, come il baccalà.



PREMI E RICONOSCIMENTI

Decanter 89

Veronelli 86

Jancis Robinson 14

JAMES SUCKLING.COM 90

VINIBUONI D'ITALIA 4 STELLE

BOLLINO ROSSO

90