



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



Vitigno: 100% barbera

Comune di provenienza: Nizza Monferrato (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 follature quotidiane.

Fermentazione malolattica: svolta

Invecchiamento: 12 mesi in botte grande di rovere francese

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Temperatura di servizio: 18°C

NOTE DEGUSTATIVE

Esame visivo: limpido, rosso rubino, consistente,
Esame olfattivo: intenso, complesso, fine. Sentori di prugna matura, fragolina di bosco, rosa. rododentro, rosmarino, pepe verde. Lieve nota affumicata e balsamica

Esame gusto olfattivo: secco, caldo, morbido, fresco, mediamente tannico. I sentori di prugna si ritrovano anche in bocca. Finale lungo e persistente.



Annata 2020



Annata 2020

HOME CHEF

SELECTION