



i somelieri

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

VITIGNO: Barbera

TERRENO: in prevalenza marni sabbiose-argillose.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso, diraspapigiatura, lenta fermentazione alcolica con lunga macerazione delle bucce. Successiva svinatura e fermentazione malolattica. Affinamento in legno di rovere per 1 anno.

DATI TECNICI

ALCOOL: 14 %vol

ACIDITÀ: 5 g/l in ac tartarico

PROFILO SENSORIALE

COLORE: Rosso intenso con riflessi brillante

PROFUMO: Ampio fruttato ed etereo con sentori di lamponi e ciliegia

SAPORE: Grande struttura, morbido e vellutato. Il retrogusto è lungo con note leggermente vanigliate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C