



Barbera d'Asti Superiore



Vitigno:

100% Barbera da Agliano Terme

Vinificazione:

La vendemmia delle uve atte a produrre questo importante vino si pratica generalmente alla fine di settembre. In cantina attuiamo ogni anno una lunga macerazione per ottimizzare l'estrazione dei polifenoli. Successivamente a circa 7 mesi di vinificazione in acciaio viene trasferito in piccole botti di rovere di terzo passaggio, dove si affinerà per altri 8 mesi.

Gradazione:

Intorno ai 14,0% vol. secondo le annate.

Degustazione:

Colore: Rosso rubino con cupi riflessi violetti.

Odore: Si ritrovano i profumi primari caratteristici come marmellata di frutti di bosco e lampone in ottimo equilibrio con la fragranza vanigliata donata dall'affinamento.

Sapore: Un soffice tannino e una acidità rinfrescante lo rendono pieno e strutturato. Il retrogusto è fruttato, caldo e persistente.

Abbinamento:

Questo vino richiede abbinamenti forti visto il suo carattere spiccato, funzionano perfettamente carni rosse, brasati o formaggi.