

## BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

### LA PIENEZZA DELLA MATURITÀ

Il pregio sta nella sua affinatura di un anno in barrique di rovere rigenerate per mano di un maestro bottaio e utilizzate dal terzo anno di vita al sesto. Il risultato finale è un prodotto che esalta le proprie tipicità, donando complessità al vino.

**Vitigno:** 100% prodotto con uve barbera

**Zona di produzione:** Bubbio (AT)

**Esposizione geografica:** sud

**Tipo di terreno:** argilloso mediamente compatto

**Sistema di allevamento:** controspalliera semplice con potatura a guyot

**Anno impianto:** 2006

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di ottobre, in base al livello di maturazione desiderato

**Metodo di raccolta:** manuale

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura soffice, fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata (25-28°C). Svinatura e chiarifica statica mediante 2-3 travasi. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio e successiva maturazione di 3-5 mesi. Unica filtrazione pre imbottigliamento.

**Tempi di vinificazione e affinamento:** 3-4 mesi in vasche d'acciaio, affinamento di 1 anno in barrique di rovere con maturazione su fecce nobili, 3-6 mesi in bottiglia

**Colore:** rosso tendente al granata

**Profumo:** corredo olfattivo molto ampio con note di prugna e ciliegia matura, lampone, spezie ed un leggero sentore di vaniglia

**Sapore:** molto ricco, molto complesso, con una tannicità contenuta che convive ottimamente con sensazioni di frutta stramatura, tendente alla confettura. Retrogusto persistente che conferma le sensazioni olfattive.

**Gradazione alcolica:** 13-14 %vol. a seconda dell'annata

**Abbinamenti:** consigliato con primi e secondi piatti importanti, stufati, selvaggina e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

**Imballo:** scatole da 6 o 12 bottiglie

