



BARBERA D'ASTI SUPERIORE	
Denominazione:	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
Tipologia:	Rosso strutturato
Zona di produzione:	Piemonte, esclusivamente nel comune di Aramengo sulla collina di San Giors
Terreno:	Collinare calcareo
Uve:	Barbera 100%
Raccolta:	Fine Settembre
Alcol:	14.5% Vol.
Temperatura di servizio:	16°C - 18°C
Resa per ettaro:	60 quintali di uva
Bottiglie prodotte:	7500
Vinificazione:	Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a 32°C per sette giorni, svinatura, travasi, affinamento per 18 mesi, imbottigliamento. Non vengono fatte né chiarifiche né filtrazioni.
Maturazione:	14 mesi in grosse botti di Rovere
Affinamento:	3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo:	Intenso, vinoso, con marcati sentori di frutta come prugna, mora e ciliegia matura
Sapore:	Pieno, armonico con un finale piacevolmente acidulo
Abbinamento:	Primi piatti importanti, secondi di carne e formaggi stagionati
Conservazione:	Al buio, in bottiglia coricata a 10° - 12° C con 75% di umidità
Note:	Migliora nei primi 4-5 anni di invecchiamento
Prezzo in enoteca:	12€