



## SUPERIORE

# Barbera d'Asti D.O.C.G.

**Vitigni:** Barbera 100%

**Forma di allevamento:** Guyot

**Zona di provenienza:** Fontanile

**Regione:** Piemonte

**Esposizione vigna:** Sud / Sud-Ovest

**Altimetria media:** 220 m

**Terreno:** Costituzione calcarea

**Vendemmia:** Fine settembre/inizio ottobre,  
a seconda delle annate

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura soffice e successiva fermentazione alcolica in vasche di acciaio con macerazione estrattiva sulle bucce per 10/15 giorni. A completamento della fermentazione malolattica, maturazione in vasca d'acciaio per circa 6 mesi e successivo invecchiamento in tonneau da 500 l di rovere francese per circa 12 mesi. Riposto in bottiglia per ulteriori 6 mesi

**Gradazione alcolica:** dai 13% vol. ai 15% vol. a seconda delle annate

**Descrizione organolettica:** Colore rosso rubino, profondo, con riflessi granati. Il profumo è intenso e complesso. Le classiche note fruttate sono arricchite da sentori dolcemente speziati, di vaniglia, cacao, liquirizia. In bocca è ampio, fresco, sapido e rotondo, con note di cioccolato, vaniglia e caffè che ben si sposano alla croccantezza del frutto, comunque resente. Finale lungo e persistente

**Abbinamenti:** Si sposa perfettamente con piatti ricchi e complessi, in particolare risotti, arrosti, brasati, selvaggina di pelo e di piuma. Ideale anche con formaggi, specie stagionati ed erborinati

**Temperatura di servizio:** Compresa tra i 17°C e i 18°C