

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Appellation d'origine contrôlée et garantie

LA PLÉNITUDE DE LA MATURITÉ

Sa valeur réside dans son affinage d'un an en fûts de chêne régénérés par la main d'un maître tonnelier et utilisés de la troisième à la sixième année de vie. Le résultat final est un produit qui met en valeur ses caractéristiques typiques, donnant de la complexité au vin.

Cépage : 100 % Barbera

Zone de production : Bubbio (AT)

Exposition géographique : sud

Type de sol : argileux, moyennement compact

Système de conduite : contre-espalier simple avec taille en guyot

Année de plantation : 2006

Période de vendanges : deuxième semaine d'octobre, en fonction du degré de maturité souhaité

Méthode de vendange : manuelle

Vinification : égrappage et foulage doux, fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées à température contrôlée (23-25 °C) pendant 6-7 jours. Débourage et clarification par 2-3 soutirages. La fermentation malolactique spontanée a lieu dans des cuves en acier, puis nous procédons à l'élevage pendant 3-5 mois. Filtration lors de la mise en bouteille. Vieillesse en bouteille possible.

Durée de vinification et d'élevage : 8-9 mois en cuves en acier avec batonnages hebdomadaires

Couleur : rouge tendant vers le grenat.

Arôme : bouquet très ample avec des notes de prune et de cerise mûre, de framboise et d'épices.

Goût : très riche, très complexe, avec une tannicité contenue qui coexiste parfaitement avec les sensations de fruits rouges à pleine maturité.

Teneur en alcool : 13-14 % vol. selon le millésime.

Accords mets-vins : il se marie bien avec les plats principaux et les entrées importants, les ragoûts, le gibier et les fromages affinés

Température de service : 16-18 °C

Informations techniques : contenu 0,75 cl.

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles

