



Barbera d'Asti Docg "Superiore"

Territorio: Comune di Castagnole Lanze - Astigiano.

La struttura di un grande vino, la pazienza di aspettare 18 mesi prima di proporsi, sono la dote fondamentale per far scoprire al consumatore tutta la bontà di questa Barbera. Vinificata in purezza selezionando le uve di una singola azienda agricola sita nel comune di Castagnole.

Filari disposti a "giro poggio" esposti a Sud - Est, sfogliatura manuale e diradamento dei grappoli per evitare l'uso di antimuffa. Il processo di maturazione viene monitorato e la vendemmia manuale preserva i profumi che si sono concentrati nei grappoli.

La diraspatura e pigiatura avviene a poche ore dal raccolto. La macerazione delle uve dura circa 12 giorni e a fine fermentazione i freddi invernali accompagnano il vino ai primi giorni di Marzo per poi essere travasato nelle Barrique (225 lt). La sosta dura 12 mesi con continui controlli organolettici e l'assemblaggio finale di tutte le botticelle effettuato due mesi prima dell'imbottigliamento.

Colore rosso rubino intenso talvolta impenetrabile. Profumi di amarene, more, frutta sotto spirito, chiodi di garofano con sentori di vaniglia, cioccolato e tostato. Gusto decisamente lungo, sostenuto da un grado alcolico importante, un buon velluto morbido di notevole pienezza. Il finale lascia sensazioni di tanino dolce con una buona vena acida, tipica della Barbera, che ne allunga la vita di questo vino.

Si abbina a piatti di polenta con cacciagione, Brasati, Formaggi stagionati e frutta secca.

Servire a temperatura max. di 20 Tc° in ampi calici.