

## BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE



L'eleganza e la forza di una cavalla con il suo puledro, così rappresenta la Barbera Superiore da un carattere forte ed elegante

### **Vitigno**

Barbera 100%

### **Suolo**

calcareo misto a marne con strati a tratti argillosi

### **Sistema di alleviamento**

Guyot

### **Ceppi/ha**

5000



### **Resa uva q.li/ha**

75/100

### **Epoca vendemmia**

Inizio ottobre

### **Vinificazione e maturazione**

Tradizionale con frequenti rimontaggi del mosto sulle bucce

### **Affinamento**

12 mesi in barriques di rovere francese

### **Grado alcolico**

14,5% vol

### **Temperatura di servizio**

18 - 20° C

### **Note di degustazione**

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati carichi

**Profumo:** intenso e persistente con sentore di amarena e prugna; con la maturazione in legno sviluppa sentori di cannella, cacao e liquirizia

**Sapore:** pieno e robusto. L'affinamento regala complessità e ricchezza di tannini dolci e vellutati ed una lunga persistenza gusto-olfattiva

The elegance and strength of a horse with her foal, thus represents Barbera Superiore from a strong and elegant character

### **Grape**

Barbera 100%

### **Land**

calcareous mixed with marl with sometimes clayey layers

### **Cultivation system**

Guyot

### **Stumps/ha**

5000



### **Yield of grapes q.li/ha**

75/100

### **Harvest time**

Beginning of October

### **Vinification and maturation**

Traditional with frequent pumping over of the must on the skins

### **Refinement**

12 months in French oak barrels

### **Alcoholic degree**

14,5% vol

### **Tasting Notes**

**Color:** intense ruby red with deep garnet reflections

**Nose:** intense and persistent with hints of black cherry and plum; with aging in wood it develops hints of cinnamon, cocoa and licorice

**Taste:** full and robust. Ageing gives complexity and richness of sweet and velvety tannins and a long taste-olfactory persistence