

VIGNE DEI MASTRI



GALILEO BARBERA D'ASTI - DOCG Superiore

Vitigno: Barbera 100%

Localione dei vigneti: Fraz. Loreto – Costigliole d'Asti – Italia

Altitudine: 380 m. s.l.m

Esposizione: Ovest / Sud Ovest

Densità piante: 5000 ceppi / ettaro

Forma di allevamento: Guyot classico

Vinificazione:

- Cernita manuale ed accurata selezione delle uve
- Diraspatura e pigiatura soffice
- Lunga macerazione e fermentazione a contatto con le bucce con rimontaggi periodici
- Fermentazione malolattica
- Affinamento in tonneaux e barriques

Caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino intenso con riflessi granato, questo vino regala profumi avvolgenti di mora, prugna, cuoio e spezie dolci. Al palato è morbido ed elegante, con tannini vellutati e un finale persistente e armonioso.

Servire a 18-20°C in calici ampi

