

VIGNE DEI MASTRI



SUPERBA 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 in vendemmia tardiva
- Diraspatura e pigiatura soffice
- Lunga macerazione e fermentazione a contatto con le bucce con rimontaggi periodici
- Rifermentazione in vasca di acciaio inox e tonneau con acini appassiti e selezionati
- Fermentazione malolattica
- Affinamento in barrique

Caratteristiche organolettiche:

Di un intenso rosso rubino, questo vino sprigiona profumi di muschio, frutti rossi maturi, vaniglia e spezie. Al palato è ricco e intenso, con note di amarena, prugna, frutti selvatici, liquirizia e cuoio, in un finale elegante ed equilibrato.

Da servire a 18-20°C in calici ampi

