

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

«Le dolci colline di Bubbio sono la terra di elezione della Barbera. Questo vino incarna la tradizione contadina e il legame con il territorio. Accanto alla versione in acciaio, dalla vigna dei nostri nonni materni selezioniamo i migliori grappoli per la versione Superiore affinata in legno.» – Stefano e Cristina Barberis



IN VIGNA

Uve: 100% Barbera.

Le viti crescono su suoli argillosi mediamente compatti esposti a sud, a circa 230 metri di altitudine. Allevamento a Guyot con densità di 4.000 ceppi/ha. La vendemmia avviene nella seconda decade di ottobre.



IN CANTINA

Dopo una soffice diraspo-pigiatura, ha inizio la fermentazione alcolica a temperatura controllata. In seguito a svinatura, chiarifica e 2-3 travasi, il vino svolge spontaneamente la fermentazione malolattica in acciaio per 3-5 mesi. Segue un affinamento in vasche d'acciaio di 8-9 mesi con bâtonnages settimanali e un ulteriore passaggio di 12 mesi sulle fecce fini in barrique di rovere. Riposa infine in bottiglia per almeno 18 mesi prima della messa in commercio.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino brillante con riflessi granata.

Naso: note di ciliegia matura, scorza d'arancia e pepe nero; evolve su sentori di cioccolato, tabacco e cannella. **Palato:** armonico e vellutato, sorretto da una piacevole freschezza e un lungo finale sapido.



ABBINAMENTI

Si sposa bene con salumi e formaggi della tradizione di Langhe e Monferrato.

In Piemonte: battuta di Fassona, risotto al Barbera, guancia di vitello brasata.

In Italia: pasta al forno, parmigiana di melanzane, arrosto con patate.

Nel mondo: moussaka, anatra alla pechinese, fondue bourguignonne.

16 - 18

750 ml 14 %