



<b>BARBERA D'ASTI SUPERIORE</b>	
<b>Denominazione:</b>	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
<b>Tipologia:</b>	Rosso strutturato
<b>Zona di produzione:</b>	Piemonte, esclusivamente nel comune di Aramengo sulla collina di San Giors
<b>Terreno:</b>	Collinare calcareo
<b>Uve:</b>	Barbera 100%
<b>Raccolta:</b>	Fine Settembre
<b>Alcol:</b>	14.5% Vol.
<b>Temperatura di servizio:</b>	16°C - 18°C
<b>Resa per ettaro:</b>	60 quintali di uva
<b>Bottiglie prodotte:</b>	7500
<b>Vinificazione:</b>	Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a 32°C per sette giorni, svinatura, travasi, affinamento per 18 mesi, imbottigliamento. Non vengono fatte né chiarifiche né filtrazioni.
<b>Maturazione:</b>	14 mesi in grosse botti di Rovere
<b>Affinamento:</b>	3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
<b>Profumo:</b>	Intenso, vinoso, con marcati sentori di frutta come prugna, mora e ciliegia matura
<b>Sapore:</b>	Pieno, armonico con un finale piacevolmente acidulo
<b>Abbinamento:</b>	Primi piatti importanti, secondi di carne e formaggi stagionati
<b>Conservazione:</b>	Al buio, in bottiglia coricata a 10° - 12° C con 75% di umidità
<b>Note:</b>	Migliora nei primi 4-5 anni di invecchiamento
<b>Prezzo in enoteca:</b>	12€