

Galileo



Barbera d'Asti Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

- **Vigneti:** Vitigno: Barbera 100%
- **Locazione dei vigneti:** Fraz. Loreto – Costigliole d'Asti – Italia
- **Altitudine:** 380 m. Slm
- **Esposizione:** Ovest / Sud Ovest
- **Densità piante:** 5000 ceppi / ettaro
- **Forma di allevamento:** Guyot classico
- **Locazione del vigneto:** Fraz. Loreto – Costigliole d'Asti
- **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:

Colore rosso rubino profondo con riflessi granato. Profumi intensi di mora, confettura di prugne, cuoio, spezie e vaniglia. Al gusto è morbido, elegante, con tannini tenui e vellutati. Grande equilibrio in un finale di lunga persistenza. È consigliabile servirlo alla temperatura di 18-20° C in calici di medio-ampia dimensione.

Vigne dei Mastri®

Costigliole d'Asti