

Superba®



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 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 tonneau di rovere francese

Caratteristiche organolettiche:

Il colore è un intenso rosso rubino, con profumi complessi di muschio, frutti rossi maturi, vaniglia e spezie. Il gusto risente maggiormente della ri-fermentazione, con un sapore intenso di ciliegia amarena, prugne, frutti rossi selvatici e liquirizia e cuoio in un finale elegante ed equilibrato. È consigliabile servirla alla temperatura di 18-20° C. in calici di medio-ampia dimensione. È una vera essenza di Barbera per momenti di meditazione...

Vigne dei Mastrì®

Costigliole d'Asti