



SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA

Barbera d'Asti Superiore

Uve:

100% Barbera, provenienti da vigneti di proprietà.

Vendemmia:

Le uve vengono diradate ad inizio Agosto, raccolte a mano in cassette da 20 kg. nell'ultima decade di settembre con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione:

Diraspa-pigiatura soffice delle uve più integre possibile, aggiunta di lieviti selezionati *Saccaromyces cerevisiae*, macerazione prolungata delle bucce facilitata dall'azione dei rimontaggi e dei delastage. Conduzione della fermentazione alcolica a 28-30° C.

Svinatura e separazione dei torchiati dal vino fiore.

Conduzione della fermentazione malolattica ad una temperatura di 20°C in piccole botti di rovere francese.

Affinamento in barriques per un periodo di circa 12 mesi.

Illimpidimento spontaneo e travasi durante l'inverno.

Imbottigliamento:

Viene effettuato nel secondo autunno successivo alla vendemmia, in bottiglie bordolesi tipo "Antica Riserva" da 75 cl. Ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore rosso rubino intenso e profondo. Profumo vinoso e fruttato con piacevoli note balsamiche e tabacco dolce, su delicato sfondo minerale.

In bocca notevole struttura e complessità, caldo ed armonico.

Caratteristiche analitiche:

Alcol	14,00 % Vol.
Acidità tot.	5.40 g/l
Acidità vol.	0,50g/l
PH	3,58
Solforosa tot.	90 mg./lt
Solforosa libera	30 mg./lt.
Zuccheri residui	circa 2 g/l

Abbinamenti:

Si adatta a selvaggina, fonduta con tartufi, brasato, formaggi stagionati. Servire a temperatura ambiente 16/18°C in bicchieri di grosse dimensioni tipo ballon.

