



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

COSTA DEL SOLE

Il profumo è intenso, con sentori di frutta rossa e spezie, quindi note più o meno intense balsamiche di menta, vaniglia e liquirizia. Al gusto rivela corpo, calore ed equilibrio. L'affinamento regala complessità e ricchezza di tannini vellutati ed una lunga persistenza gusto-olfattiva.

DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti DOCG superiore

VITIGNO: 100% Barbera

COMUNE DI PRODUZIONE: Castel Boglione

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: ovest m. 220 s.l.m.

ETA' VIGNETI: oltre 60 anni

TERRENO: argilloso calcareo

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: selezione di uve e raccolta manuale nella terza decade di settembre.

AFFINAMENTO: barriques e tonneaux francesi per 18 mesi. 6 mesi di bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente sui 14,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale con formaggi stagionati ed erborinati o con carni rosse o selvaggina. E' anche un ottimo vino da meditazione.