

BARBERA D ALBA SUPERIORE D.O.C. 2020

Il Barbera è da sempre sinonimo di Piemonte del vino, una varietà che da sempre da grande soddisfazione ai viticoltori. Un lungo periodo di storia, a partire dai nostri nonni quando andavano in osteria a giocare a carte e con gli amici bevevano il rustico Barbera o quando accompagnava il pranzo con gli amici, sino ad oggi più alla moda come aperitivo.

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: colline di media altitudine (200-300 m slm) con esposizione a sud-ovest, nel comune di Canale.

Il terreno di antica origine marina è caratterizzato dalle Rocche, scoscesi pendii di tipo friabile, sabbioso dal color ocra.

Le marne Astiane sono un ottimo ambiente per ottenere vini robusti, ma con elegante finezza.

Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano verso la fine di settembre. Diraspatura delle uve con pigiatura soffice.

Fermentazione tradizionale a temperatura controllata, con una durata di circa 8-10 giorni, e rimontaggi del mosto per ottimizzare l'estrazione dei polifenoli.

Maturazione

Maturazione in botti grandi per 24 mesi

Un ulteriore affinamento sarà fatto in acciaio prima di andare in bottiglia

Note di degustazione

Colore rosso intenso con riflessi porpora

Piacevole bouquet con note di frutta a bacca scura, prugna e ciliegia marasca.

Grande corpo, ben bilanciato con piacevole acidità. Fragante ed elegante

Persistente in bocca, con Finale lungo che ricorda il bouquet. Grande vino, pronto adesso ma con grande struttura per durare nel tempo.

GRAD. ALC. 14% VOL.

Abbinamenti gastronomici

Giusto abbinamento con cibi importanti a base di carne

Ottimo con risotti, pasta e formaggi, salumi

Temperatura di servizio. 16-18° C



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177