



BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G. "REBARBA"

I nostri vigneti di alta collina consentono al sole di accarezzare i grappoli destinati alla Barbera d'Asti Superiore.

Il vino presenta un colore rosso rubino intenso; al naso regala intensi profumi floreali di viola e more, mentre al palato risulta morbido, vellutato e con un ottimo corpo.

E' consigliabile bere la Barbera d'Asti Superiore REBARBA alla temperatura di 18-20°C, abbinata a piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi.

Vigneti

Vitigno: Barbera

Vigneti, tra Rocchetta Tanaro e Cortiglione, posti a 220 mt. s.l.m., con esposizione a Sud-Est e potatura Guyot, a 6-8 gemme per ceppo.

Numero ceppi / Ha: 4500

Quantità uva /HA: 50-60 q / Ha.

Anni impianto: 1970/1990

Vinificazione

Vinifichiamo in piccole vasche di acciaio dotate della migliore tecnologia, lasciando macerare le bucce a contatto con il mosto per circa 12 giorni, ad una temperatura massima di 25° C. Per la conservazione, il vino viene posto a riposare in tonneau di legno di rovere da 500 lt.

Armonizzazione

Il vino a questo punto viene affinato con il metodo del Maestro Vessicchio denominato FReMAN (Frequenze e Musica Armonico-Naturale). Le nuove aggregazioni supra-molecolari indotte da questo trattamento, sono riscontrate come migliorative del prodotto sotto vari aspetti, anche quello della digeribilità.

Le variazioni di questa nuova ed evoluta condizione sono testimoniate da indagini spettrofotometriche a raggi ultravioletti tese a comparare i campioni pre e post trattamento.