



#### TECNICA DI PRODUZIONE

Sono oltre 60 gli ettari di vigneto accuratamente selezionati dai nostri tecnici e gestiti a basse rese che partecipano al Progetto "Superbarbera". L'assemblaggio di uve provenienti da vigneti con terreni e microclimi leggermente diversi, ci consente di ottenere un vino con il miglior bilanciamento tra struttura e profumi. La vinificazione è di tipo tradizionale, con macerazione di 10 giorni ad una temperatura di 28-30 °C a cui segue l'avvio della fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques procede per 12 mesi durante i quali questo barbera, dalla robusta struttura, arricchisce ulteriormente il suo patrimonio estrattivo ed evolve in un vino complesso ed elegante.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso porpora intenso.

**Profumo:** ricco e complesso, con evidenti note di viola, liquirizia e vaniglia.

**Sapore:** molto fresco, note persistenti di frutti di bosco, vaniglia e caffè. Finale lungo e persistente.

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Barbera

**Gradazione alcolica:** 14.50 % vol.

**Denominazione:** Barbera d'Asti Superiore DOCG

**Maturazione:** 12 mesi in barrique

