

Millenovecento28

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

UVE

100% Barbera

ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud/sud-est

ANNO D'IMPIANTO

1960

RESA PER ETTARO

65 quintali

VENDEMMIA

Raccolta manuale delle uve in cassette forate, nella terza decade di settembre/ prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Tradizionale in vasche di acciaio inox, per un periodo di 15-18 giorni, con frequenti rimontaggi e delestage

AFFINAMENTO

Malolattica e permanenza in barrique francesi per 18 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

Senza filtrazione, eseguito dalla e presso la cantina stessa

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo persistente e fruttato con note in sottofondo leggermente speziate. Gusto sapido e vellutato

ABBINAMENTI

Primi piatti importanti, secondi di carne, selvaggina e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C

FORMATO

75 cl - 150 cl

