



# Barbera D'asti DOCG Superiore Costalunga

## Scheda Tecnica

Le uve provengono dalle colline più vocate della zona classica di produzione.

I metodi tradizionali di affinamento mantengono le caratteristiche di freschezza e tipicità proprie del vitigno.

**VITIGNO:** BARBERA

**TERRENO:** CALCAREO ARGILLOSO

**VENDEMMIA:** FINE SETTEMBRE

**VINIFICAZIONE:** ACCIAIO

**AFFINAMENTO:** 6 MESI

IN BOTTE DI ROVERE

E SUCCESSIVAMENTE IN BOTTIGLIA

## Modalità di servizio e Abbinamenti

**Modalità di servizio:** bicchiere da vino rosso.

**Temperatura** di 16/18°

**Abbinamenti:** vino a tutto pasto, accompagna primi piatti anche elaborati, secondi a base di carne rossa e bianca e formaggi freschi e di media stagionatura.

**Longevità:** vino longevo.

**Formato** 75 cl., 50 cl., 150 cl., 300 cl.

## Note Organolettiche

**Colore:** rosso profondo dai riflessi granata.

**Profumo:** intenso di frutti rossi accompagnati da toni di spezie, tabacco ed eucalipto.

**Gusto** deciso, ricco, con finale piacevole e persistente sottolineato da note di frutta e cacao.

## Riconoscimenti

### VENDEMMIA 2019

JAMES SUCKLING MAGGIO 2021: 91 PUNTI

LUCA MARONI I MIGLIORI VINI 2022: 92 PUNTI

### VENDEMMIA 2018

VINIBUONI D'TALIA GUIDA 2021: 4 STELLE

GAMBERO ROSSO 2021: 2 BICCHIERI

LUCA MARONI I MIGLIORI VINI 2021: 90 PUNTI

WINES CRITIC – Raffaele Vecchione 90 punti

**VENDEMMIA 2017**

VINIBUONI D'TALIA GUIDA 2020: 4 STELLE

GAMBERO ROSSO 2020: 2 BICCHIERI ROSSI

JAMES SUCKLING AGOSTO 2019: 91 PUNTI

**VENDEMMIA 2015**

MERUM: 2 CUORI

**VENDEMMIA 2014**

INTERVIN INTERNATIONAL WINE AWARDS OF ONTARIO 16/17: BRONZE MEDAL  
& BEST VALUE

**VENDEMMIA 2013**

GAMBERO ROSSO 2015: 2 BICCHIERI

**VENDEMMIA 2012**

WINE SPECTATOR NOVEMBRE 2014: 88/100

**VENDEMMIA 2011**

TORONTO STAR GORD STIMMELL 'BEST VALUE WINES OF 2013 BEST BUY REDS  
RATED 89+

**VENDEMMIA 2009**

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE'S TOP 100 BEST BUYS 2012