



Barbera D'asti DOCG Superiore Cremosina

Scheda Tecnica

Barbera elegante e tipica, di corpo e ottima struttura che la rende particolarmente longeva e adatta a un buon invecchiamento.

Le uve provengono da vigneti particolarmente vocati ubicati nel cuore del comprensorio di Nizza Monferrato universalmente riconosciuto come culla della barbera d'Asti.

Grazie all'affinamento tradizionale in grandi botti di rovere mantiene le caratteristiche di freschezza e tipicità proprie del vitigno.

VITIGNO: BARBERA

TERRENO: CALCAREO ARGILLOSO

VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

AFFINAMENTO: 12 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 6 IN BOTIGLIA

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso importante

Temperatura di 16/18°

Abbinamenti: vino a tutto pasto predilige primi piatti importanti, carni rosse e formaggi a media e lunga stagionatura.

Longevità buona

Formato 75 cl., 150 cl., 300 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosso intenso con riflessi granata.

Profumo: intenso e complesso con note di cacao, menta, ciliegie nere e cuoio.

Gusto: armonico e persistente, di gran corpo.

Riconoscimenti

VENDEMMIA 2015

VINIBUONI D'ITALIA-TOURING EDITORE 2018: LA CORONA (MASSIMO RICONOSCIMENTO DELLA GUIDA)

VENDEMMIA 2014

VINIBUONI D'ITALIA-TOURING EDITORE 2017: 4 STELLE

BIBENDA ASS. ITALIANA SOMMELIER 2017: 4 GRAPPOLI

GAMBERO ROSSO 2017: 2 BICCHIERI

LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2017: 89 IP.

VENDEMMIA 2013

GAMBERO ROSSO 2016: 2 BICCHIERI

BIBENDA ASS. ITALIANA SOMMELIER 2016: 4 GRAPPOLI

LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2016: 89 IP.

VENDEMMIA 2012

GAMBERO ROSSO 2015: 2 BICCHIERI ROSSI (IN FINALE PER I TRE BICCHIERI)