



Barbera d'Asti Superiore DOCG

Poggio della Quercia

Vitigno: 100% Barbera

Resa ettaro: 90 quintali/ettaro

Vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: uva raccolta al miglior livello di maturazione, fermentazione in vasche di acciaio a 18°C e macerazione per 15/20 giorni. Segue la fermentazione malolattica e il trasferimento in botti di legno (50% Tonneaux e 50% barrique), ove giacciono per 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi prima della messa in commercio.

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Analisi sensoriale: note intense di prugna e frutti rossi, accompagnate da sentori di vaniglia. In bocca strutturato e armonico, buona acidità arricchita da note di tostatura e vaniglia.

Titolo alcolometrico: 14% vol.

Temperatura di servizio: 18/20° C

Accompagnamenti gastronomici: piatti di pasta accompagnati da sughi rossi e altri primi. Eccellente con carni rosse, salumi e piatti di selvaggina.

Formato:

