



Barbera d'Asti DOCG *"Suia"*

Varietà: 100% Barbera

Resa uva/ettaro: 90 qli/ha

Raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: raccolta in piccole casse, segue una pigia-diraspatura effettuata con l'intento di prevenire il contatto con i raspi e di conseguenza una eccessiva tannicità. Segue la fermentazione alcolica, effettuata con lieviti selezionati e una frequente movimentazione delle bucce, per aumentare l'apporto di sostanze coloranti e aromi presenti nelle preziose bucce. Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata. Affinamento in barriques del circa 30% della massa.

Colore: rosso rubino con riflessi mattonati

Note di degustazione: a naso si percepiscono note spiccate di mora e di sottobosco. In bocca un nervo importante sostenuto dalla presenza di una spiccata acidità, che determina una notevole importanza e struttura al vino. Anche assaggiando emergono note di mora, oltre che di frutti rossi e ribes.

Titolo alcolometrico: 14% vol.

Temperatura di servizio: 16/18°

Formato:



0,75 L