

Barbera d'Asti DOCG Superiore "Vignot"



Scheda Tecnica

Uva – da vitigno	Barbera in purezza da vitigni selezionati, vendemmia in cassetta e ulteriore selezioni dei grappoli in cantina.
Zona vigneti	Comune di Casorzo e zone limitrofe.
Terreno	Arenarie calcariche con affioramenti di gesso e argille.
Tecnica di coltivazione	Impianto tipo Guyot. Inerbimento del terreno e lavorazione meccanica sottofila. Trattamenti anticrittogamici come da disciplinare SQNPI.
Tecnica di vinificazione	Fermentazione alcolica in vinificatori di acciaio a temperatura controllata. Macrossigenazione e macerazione di almeno 18 giorni prima della svinatura. Fermentazione malolattica e successiva sospensione delle fecce. Primo affinamento in acciaio per un anno, secondo affinamento in legno e batonnage per un ulteriore anno, microsigneazione pre imbottigliamento; infine ultimo affinamento di un anno in bottiglia.

Scheda Organolettica

Colore e aspetto	Rosso rubino con riflessi porpora.
Profumo	Frutti rossi maturi accompagnati da note di vaniglia e sentori speziati.
Sapore	Trama tannica fitta e setosa, che riempie il palato con eleganza, precisione e persistenza. Destinato ad un lungo invecchiamento.

Consigli

Temperatura di consumo	18-22°C
Abbinamenti Gastronomici	Arrosti, carni rosse, ragù di carne e selvaggina.