



Barbera d'Asti Superiore MONTEVENERE

Vino: Barbera D'Asti Superiore

Colore: Rosso rubino intenso con intriganti riflessi violacei.

Profumo: È ampio con un boise' gradevole estremamente complesso (caffè, cacao e vaniglia) pur conservando le note fruttate.

Sapore: In bocca si percepiscono l'armonia, il buon corpo e i tannini gradevoli molto persistenti.

Abbinamenti: Si abbina con primi piatti saporiti (con sughi di carne o funghi) e con secondi piatti di carne rossa o selvaggina. Da provare con formaggi erborinati e stagionati.



Il Vigneto

Superficie (Ha): 1,5

Vitigni impiantati: **Barbera**

Anno di impianto: **1975**

Numero ceppi per ettaro: **250 S.L.M.**

Esposizione: **Sud Sud-Ovest**

Giacitura: **Collinare**

Natura del terreno: **Calcarea**

Pendenza del terreno: **20-30%**

Come Nasce

Questo vino è stato ottenuto da uve provenienti da vetusti vigneti di proprietà situati nel comune di **Nizza Monferrato**, regione Bracco.

La vinificazione è stata condotta in maniera tradizionale e la macerazione con le bucce è durata 8 giorni. Dopo la fermentazione alcolica è stato conservato a una temperatura ottimale (23°C) per facilitare la fermentazione malolattica.

Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino è stato affinato in piccole botti di rovere francese (1/3 nuove 1/3 secondo passaggio 1/3 terzo passaggio) per un periodo di circa 9-12 mesi e dopo un'ulteriore affinamento in acciaio viene imbottigliato.