

BARBERA ASTI
SUPERIORE
COLLI ASTIANI
d.o.c.g.

Dalla vendemmia 2000 nell'ottica di selezionare, all'interno della vasta produzione di Barbera in Piemonte, le zone aventi caratteristiche più pregiate ed omogenee vennero istituite le "sottozone", termine brutto per indicare territori limitati caratterizzati da produzioni di spiccata affinità caratteriale oltre che di elevata qualità.

La nostra scelta di produttori del **Barbera Dei COLLI ASTIANI** ha sposato a pieno questo principio ed abbiamo individuato tra la valle del Tanaro e quella del Tiglione l'area migliore per il nostro vino di punta. Si tratta per l'appunto dei Colli Astiani, cioè di terreni aventi origine marina, caratteristicamente composti da sabbie fini, argille e marne pregiate. Terreni privi di qualsiasi residuo roccioso di struttura leggera, freschi e ben drenati in grado di supportare al meglio le radici delle viti sia nei periodi piovosi sia nelle calde estati povere di precipitazioni.

Al centro di questa piccolissima zona (nel comune di Mongardino) e soltanto in vigneti selezionati per giacitura, esposizione, e resa otteniamo il **Barbera D'Asti Superiore COLLI ASTIANI**.

Tutte le lavorazioni compresa la raccolta vengono eseguite personalmente dal titolare ed esclusivamente a mano con particolare cura. Entro poco tempo le uve vengono ammostate ed avviate alla fermentazione con macerazione tradizionale delle bucce per alcune settimane. In seguito i travasi e le operazioni di illimpimento sono eseguite in recipienti di inox e vetroresina. Soltanto quando il vino ha raggiunto una sufficiente maturità viene posto ad affinare in piccole botti di rovere di Slavonia (non barriques!), e successivamente imbottigliato dove riposa ancora almeno due stagioni prima di essere posto in commercio.

Il **Barbera ASTIANO** si presenta come un vino importante ed austero, dal colore cristallino rosso-granato, con abbondanza di archetti sul bordo del calice, il profumo è intenso e persistente di frutta matura, vaniglia e spezie. Il sapore coinvolgente morbido ed intenso di lamponi, liquirizia, e vaniglia, caratteristico ma discreto l'apporto del legno.



<i>Vitigno di origine:</i>	BARBERA 100%
<i>Zona di origine:</i>	Mongardino d'Asti
<i>Esposizione:</i>	Dosso collinare/Sud-Est
<i>Altitudine:</i>	250/270 m.s.l.m.
<i>Gradazione alcolica:</i>	14,00 %vol
<i>Vinificazione:</i>	tradizionale in inox
<i>1° Affinamento</i>	8 mesi in botti di rovere
<i>2° Affinamento</i>	min. 6 mesi in bottiglia
<i>Annate disponibili</i>	2014/2016
<i>Abbinamenti:</i>	Piatti di carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e tutti i secondi saporiti.

*Conservare al buio in ambienti freschi senza sbalzi di temperatura.
Servire a temperatura ambiente stappando la bottiglia circa una
ora prima di mescere. Un leggero deposito non è da intendersi
come difetto, ma naturale conseguenza del lungo
invecchiamento.*