

Barbera D'Asti DOCG Superiore RossoMora

Vitigno	Barbera 100%
Comune	Vinchio
Estensione vigneto	2.4 Ha
Suolo	Marne calcaree argillose di origine sedimentaria marina, di colore chiaro, con presenza di sabbie
Esposizione Vigneto	Principalmente est
Altitudine	270 m.s.l.m.
Vendemmia	Manuale
Affinamento	12 mesi in barriques e da 6 a 8 mesi in bottiglia
Vinificazione	In vasche d'acciaio. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello ad una temperatura compresa tra i 24 e 26°C
Colore	Limpido, rosso rubino tendente al granato
Profumo	Netto, fruttato e speziato
Gusto	Di grande struttura, morbido, ampio, persistente
Temperatura di servizio	18 °C
Abbinamenti	Agnolotti al sugo, arrosto e formaggi di buona stagionatura
Formati	0.75 Lt, 1.5 Lt, 3 Lt
Chiusura	Tappo di sughero "Diam"

