

RossoMora

Barbera D'Asti DOCG Superiore

Vitigno	Barbera 100%
Comune	Vinchio
Estensione vigneto	2 Ha - 14000 bot
Anno di impianto	1997 - 2010
Suolo	Marne calcaree argillose di origine sedimentaria marina
Esposizione Vigneto	Principalmente est
Altitudine	270 m.s.l.m.
Vendemmia	Manuale
Affinamento	6 mesi in vasche d'acciaio e da 6 a 8 mesi in bottiglia
Vinificazione	In vache 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 con rifelessi violacei
Profumo	Netto, fruttato (frutta rossa fresca)
Gusto	Morbido, ampio, persistente. Buona struttura con caratteristiche varietali ben espresse
Temperatura di servizio	17-18 °C
Abbinamenti	Carini rosse, selvaggina e formaggi di buona stagionatura
Formati	0.75 Lt, 1.5 Lt, 3 Lt
Chiusura	Tappo di sughero "Diam"
Longevità	5/7 anni

