

# RossoMora

## Barbera D'Asti DOCG Superiore

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Vitigno</b>                 | Barbera 100%  |
| <b>Comune</b>                  | Vinchio   |
| <b>Esposizione</b>             | Principalmente est  |
| <b>Altitudine</b>              | 270m.s.l.m.   |
| <b>Terreno</b>                 | Marne calcaree argillose di origine sedimentaria marina   |
| <b>Tipo coltivazione</b>       | Lotta integrata   |
| <b>Allevamento/potatura</b>    | Controspalliera, potatura a gouyot  |
| <b>Gradazione</b>              | 15% vol.  |
| <b>Vendemmia</b>               | Seconda decade di settembre   |
| <b>Vinificazione</b>           | 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 |
| <b>Affinamento</b>             | 12 mesi in botti di legno (3000 l) e ulteriori 6 mesi in bottiglia.   |
| <b>Colore</b>                  | Limpido, rosso rubino con rifelessi violacei  |
| <b>Bouquet</b>                 | Netto, fruttato (frutta rossa fresca)   |
| <b>Gusto</b>                   | Morbido, ampio, persistente. Buona struttura con caratteristiche varietali ben espresse   |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 17-18 °C  |
| <b>Abbinamenti</b>             | Carini rosse, selvaggina e formaggi di buona stagionatura   |
| <b>Longevità</b>               | Da 5 fino a 7 anni  |

