



“Genio” Barbera D’Asti Superiore

Denominazione di origine controllata e garantita



Denominazione: Barbera d’Asti Docg Superiore

Uva: 100% Barbera

Zona di produzione:

Fraz. Annunziata, Castagnole Lanze (Asti) - Italia

Raccolta: metà settembre

Resa: 70 q.li/Ha

Vinificazione:

L’uva viene **raccolta manualmente** in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina, pigiata e messa a fermentare a temperatura controllata con una **macerazione di circa 15 giorni**. Alla svinatura il vino viene messo ad affinare in **piccole botti di legno** per circa **18-24 mesi**. Il vino così ottenuto viene lasciato riposare per circa 6 mesi in vasca d’acciaio. A questo punto si può procedere all’imbottigliamento. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno **6 mesi** in cantina a una temperatura di 20° C il vino è finalmente pronto per essere bevuto.

Grado Alcolico: 15,00 %

Temperatura di servizio: 18° C.

Profilo Sensoriale:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei che tendono a divenire.

Profumo: grande e ricco si apre con toni floreali di iris e rosa per diventare prorompente con sentori di sottobosco, lampone e susina.

Gusto: avvolgente caldo e rotondo. Frutto di un elegante equilibrio fra una decisa freschezza e un buon corpo.

Abbinamenti gastronomici:

Vino importante indicato per secondi piatti di carne rossa o selvaggina.

Gianni Doglia