

# Barbera d'Asti DOCG Superiore "La Rossa"

La Rossa è il sinonimo del vitigno Barbera perché evoca il caratteristico colore rosso brillante dei vini. La Barbera d'Asti può fregiarsi della tipologia "Superiore" per i vini prodotti con le migliori uve e dopo invecchiamento minimo di 6 mesi in legno.

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG Superiore

Vitigno: 100% Barbera

Grado alcolico: 14-14,5% vol.

Vigneti: esposizione sud-est nella del Monferrato

Astigiano. Resa di uva 90 qli/ha massima.

Vendemmia manuale.

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 10/12

giorni. Fermentazione a temperatura controllata a 26-28 °C. Affinamento minimo di 6 mesi in legno e almeno 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Note di degustazione: colore rosso rubino brillante. Il profumo è elegante con note di ciliegia matura e lampone. Il gusto è pieno, elegante con note di frutti rossi e un elegante finale di vaniglia.

Abbinamento: ideale con primi piatti a base di carne, arrostiti e bolliti misti.

