

# VIGNE DEI MASTRI



## **SUPERBA** BARBERA D'ASTI - DOCG Superiore

**Vitigno:** Barbera 100%

**Localione dei vigneti:** Fraz. Loreto – Costigliole d'Asti – Italia

**Altitudine:** 380 m. slm

**Esposizione:** Ovest / Sud Ovest

**Densità piante:** 5000 ceppi / ettaro

**Forma di allevamento:** Guyot classico

### **Vinificazione:**

- Cernita manuale ed accurata selezione delle uve in vendemmia
- Diraspatura e pigiatura soffice
- Lunga macerazione e fermentazione a contatto con le bucce con rimontaggi periodici
- Rifermentazione in vasca di acciaio inox con acini appassiti e selezionati
- Fermentazione malolattica
- Affinamento in barrique

### **Caratteristiche organolettiche:**

Di un intenso rosso rubino, questo vino sprigiona profumi di muschio, frutti rossi maturi, vaniglia e spezie. Al palato è ricco e intenso, con note di amarena, prugna, frutti selvatici, liquirizia e cuoio, in un finale elegante ed equilibrato.

Da servire a 18-20°C in calici ampi