

AZIENDA AGRICOLA CAPRI
DI FRANCO BRUNO PIERLUIGI
STRADA VALLESCURA, 22
14035 GRAZZANO BADOGGIO (AT)



BARBERA D'ASTI SUPERIORE RISERVA 2017 DOCG



DENOMINAZIONE

Barbera d'Asti DOCG Superiore

TIPO DI UVA

100% barbera.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

L'impianto a girapoggio è situato su un terreno calcareo con venature argillose. Il sistema di allevamento è a guyot semplice. Per la fertilità ridotta del terreno la produzione per ettaro è contenuta naturalmente.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

L'uva selezionata, viene vendemmiata a partire dalla fine di settembre fino alla metà di ottobre. Dopo la pigiatura la fermentazione si svolge in serbatoi di acciaio inox a 30°C macerando per un periodo di 15/18 giorni, per la miglior estrazione di colore e struttura. La fermentazione malo lattica segue spontaneamente.

AFFINAMENTO

Il vino matura in botte di rovere per 24 mesi, per poi essere imbottigliato e sostare altri 6 mesi in cantina prima della commercializzazione.

"NOTE DI DEGUSTAZIONE"

Colore: rosso scuro con tonalità calde e morbide.

Profumo: avvolgente e complesso con sentori di spezie, vaniglia, cacao, sottobosco e ciliegia.

Gusto: al palato si presenta avvolgente, con un gusto ricco e vellutato, persistente e armonico. Il finale ripropone l'intensità dei toni fruttati.

Buona persistenza gusto olfattiva.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

"L'ABBINAMENTO IN CUCINA"

Vino di grande corpo, si abbina a carni rosse, selvaggina e formaggi dai sapori decisi. Va servito a 16-18 gradi.