

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



BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2015 DOCG



DENOMINAZIONE

Barbera d'Asti DOCG Superiore

TIPO DI UVA

100% barbera.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

L'impianto a giro appoggio è situato su un terreno calcareo con venature argillose. Il sistema di allevamento è a guyot semplice.

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 26-28°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 acciaio per 6 mesi su fecce fini, proseguendo l'affinamento per minimo 6 mesi in botti di rovere, per poi essere assemblato 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 primi piatti elaborati, carni rosse, selvaggina e formaggi dai sapori decisi. Va servito a 16-18 gradi.