



BARBERA D'ASTI docg 2024

Breve descrizione

Il Barbera d'Asti DOCG è un vino caratterizzato da grande vitalità, freschezza e intensità che si riscontrano nel colore e nei profumi, con sentori di rosa, ciliegia e mirtillo, ma anche in bocca, dove si presenta rotondo, pieno di sfumature mai sovrastanti l'una con l'altra, con una spiccata sapidità che rende ogni sorso un'esperienza da ripetere.

È un vino adatto all'abbinamento con piatti ricchi e grassi come ragù e formaggi.

Scheda tecnica



Varietà delle uve

100% Barbera.

Area di produzione

Monferrato Astigiano, Cru Colli Astiani
Mongardino (Asti).

Terreno e altitudine

Terreni collinari di tipo
calcareo-argillosi, ricchi
di minerali.

Altitudine 200 m s.l.m.

Resa in vino (litri - ettaro)

2.000 circa.

Vinificazione e affinamento

- Vendemmia: manuale, in cassette.
- Vinificazione: pigiatura soffice, fermentazione in acciaio e macerazione di 11 giorni con rimontaggi giornalieri e “délestage”.
- Malolattica: completa in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.
- Affinamento: minimo 10 mesi totali, di cui almeno 7 mesi in botte di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Parametri analici

- Gradazione alcolica: 14,5% vol.
- Acidità totale: 6 g/L.
- Estratto secco: 30 g/L.

Caratteristiche organolettiche

- Colore: rosso rubino intenso.
- Profumo: intenso, con sentori di frutti rossi freschi e fiori ma anche con sentori minerali.

Abbinamenti gastronomici:

Ideale con piatti strutturati: ragù, arrosti, brasati, formaggi stagionati; eccellente con i piatti della cucina piemontese (come agnolotti del plin e fritto misto).

Temperatura di servizio

16-18°C.

Conservazione e capacità di invecchiamento

Ottima capacità evolutiva, fino a 5 - 8 anni dalla vendemmia, se conservato in luogo fresco, buio e stabile.