



**UVE:** Barbera d'Asti 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Montegrosso d'Asti e Costigliole.

**VIGNETI:** Si tratta di 5 vigneti situati in diverse esposizioni, anche i terreni cambiano la loro composizione dal sabbioso al calcareo. L'età media dei vigneti è circa 60 anni, la resa in uva per ettaro è di 60-70 ql. Si pratica l'inerbimento di trifoglio e erbe non dannose, evita l'utilizzo di diserbanti chimici, anche per i trattamenti contro i parassiti e la peronospora vengono utilizzati l'antico verderame e zolfo, tutto nel pieno rispetto della natura.

**VINIFICAZIONE:** Dopo la vendemmia, che avviene verso fine settembre, segue la fermentazione con lieviti indigeni e la macerazione sulle bucce per circa 7-10 gg. Dopo la fermentazione vengono assemblati i vini provenienti dai 5 vigneti dalle diverse caratteristiche pedoclimatiche. La fermentazione avviene al 30% in grandi botti e il resto in vasche inox, questo per mantenere più a lungo le caratteristiche di freschezza. Si imbottiglia dopo 12-14 mesi.

**COLORE:** Rosso rubino intenso.

**PROFUMO:** Etereo, morbido con note dolci che ricordano l'amarena, ciliegie e piccoli frutti di bosco, con finale di leggero sentore di bacche di cacao e tabacco.

**SAPORE:** Fresco e vellutato, rispecchia le sensazioni olfattive con un'acidità molto delicata, complesso ma elegante di piacevole beva.

**GRADAZIONE:** 13,5 % Vol

**ABBINAMENTI:** Servito anche leggermente fresco sui 16° C. Si abbina a piatti pasta e formaggi.



