



Barbera d'Asti Superiore DOCG
Sottozona Nizza

Barbera d'Asti D.O.C. Superiore Nizza



ANNATA
2008

VARIETÀ
100% Barbera

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino carico, profondo.
Profumi: naso elegante e austero, di prugna e ciliegia, con note speziate e di sottobosco, accenti boisè molto fini e dalla nota eterea.
Gusto: denso, succoso, intenso e saporito. Di ottima struttura e freschezza acida, morbido e caldo, con un buon finale che si regge su delicati tannini dolci.
Abbinamenti: ideale con arrostiti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Zona di produzione: comuni di Mombaruzzo e Ricaldone.
Superficie vitata: 5 ha.
Anno impianto vigneti: 1980.
Esposizione: sud-est/sud-ovest.
Altitudine: 300 mt. s.l.m.
Natura del terreno: argillosa-limosa.
Densità di piantagione: 5000 pinate/ha.
Sistema di allevamento: controspalliera guyot.
Data vendemmia: prima decade di ottobre.
Resa per ettaro: 70 Ql/ha.
Conduzione vendemmia: manuale.
Andamento climatico annata: mediamente calda e umida.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pigiatura: pigiadiraspatura.
Contenitori di fermentazione: acciaio inox a temperatura controllata.
Affinamento: una anno in barrique e botti di rovere.
Bottiglie prodotte: 8000.
Alcol: 14% vol.
Zuccheri: 1 g/l.
Ph: 3,48.
Estratto secco: 29 g/l.