



CASTAGNOLE DELLE LANZE

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Barbera d'Asti DOCG Superiore

La Barbera d'Asti Superiore DOCG rappresenta l'evoluzione complessa dell'iconico vitigno piemontese, valorizzato da una rigorosa selezione in vigna e da un affinamento prolungato di almeno sei mesi in legno. Proveniente dai migliori vigneti collinari del Monferrato, è un vino di grande carattere e longevità, capace di coniugare la freschezza tipica della varietà con un'elegante e profonda complessità sensoriale

VITIGNO: 100% Barbera

GRADAZIONE: 14,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Calcareo-Argilloso

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà / fine settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura totale, selezione dei lieviti, fermentazione e macerazione sulle bucce per circa 7-8 giorni a temperatura controllata. Micro-ossigenazione per esaltare gli aromi varietali. La fermentazione malolattica si completa entro la fine dell'inverno. Affinamento: il vino matura in rovere francese (in parte barrique e in parte tonneaux) per 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento, affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

COLORE: Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: Vinoso, intenso, con sentori di frutta matura, confettura, tabacco

SAPORE: Asciutto, caldo, corposo, leggermente tannico, potente e caratteristico al palato, con spiccata acidità tipica della Barbera d'Asti. Gran struttura e persistenza

ABBINAMENTI: Ideale soprattutto con salumi e con i piatti tradizionali della cucina piemontese come il vitello tonnato, gli agnolotti di carne, i risotti, le paste asciutte condite con sughi di carne o funghi, carni bianche e rosse alla griglia, arrostiti, brasati, stufati, pesci a carne grassa, formaggi piccanti e a pasta dura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 – 22 °C

FORMATI: 0,75 l - 1,5 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com