



Barbera d'Asti Superiore d.o.c. Trabucco



Questo vino barbera, a denominazione d'origine controllata, nasce nella zona classica del comprensorio di Maranzana, Ricaldone e Cassine. La selezione delle uve e l'affinamento in legno di rovere di Slavonia conferiscono alla Barbera d'Asti la qualificazione di Superiore che la identificano come prodotto di vigneti particolari e di cure attente.

Degustazione: questo vino di gran corpo e notevole struttura, ha **colore** rosso rubino molto intenso con riflessi viola; il **profumo** è ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore; su una buona base di frutta rossa e piccoli frutti, delinea note di spezie e tabacco, eucalipto e leggeri sentori di legno, con sottofondo di alcune spezie mentose, vaniglia e liquirizia; il **gusto** asciutto e generoso, lascia emergere la perfetta amalgama dei caratteri del vitigno, con armonia, sapidità e una bella stoffa di tannini dolci, leggere sfumature di cacao e vaniglia che si amalgama con i frutti rossi tipici del barbera. Insieme di grande morbidezza e gran classe con una lunghissima persistenza finale.

Abbinamenti gastronomici: vino ideale per piatti elaborati, carni rosse, selvaggina di piume e di pelo, nonché formaggi dai sapori accesi.

Grado alcolico %: 14 gradi in volume.

Temperatura di servizio: 17 - 18 °C.

Bicchieri consigliati: ampio ballon da vino rosso invecchiato.

Conservazione: luogo asciutto, fresco e buio, alla temperatura di 10 - 13 °C

Capacità di invecchiamento: 5 - 8 anni.





Barbera d'Asti Superiore d.o.c. Trabucco



Specifiche enologiche

Tipo: rosso

Vitigno: 100% barbera

Produzione media anno: 5.000 bottiglie da 750 ml.

Maturazione: per un anno in botte grande di rovere di Slavonia.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata di 12 – 15 °C.

Temperatura di fermentazione: massima di 28 – 30 °C

Durata della fermentazione: 8 - 10 giorni.

Fermentazione maolattica: dopo la fermentazione alcolica.

Epoca di imbottigliamento: da marzo a giugno dell'anno successivo all'invecchiamento.

Acidità totale: 5,5 g/l.

Ph: 3,55

Vinificazione: l'uva selezionata è diraspata, pigiata e avviata alla cuvée di fermentazione per 8 - 10 giorni circa. Durante questa fase, sono effettuati ripetuti rimontaggi del mosto per ottimizzare l'estrazione di sostanze coloranti, tannini e aromi. Dopo una prima operazione di travaso e la successiva fermentazione malolattica con contemporaneo stazionamento sur lie, il vino è ulteriormente travasato, fino al raggiungimento della totale limpidezza.

Territorio: sud Astigiano

Terreno: marnoso - calcareo

Altimetria: 250 – 300 s.l.m.

Impianto: guyot semplice

Resa per ettaro: 63 ettolitri

Clima: inverni freddi con primavere temperate ed estati calde e asciutte.

Vendemmia: dal 20 settembre al 10 ottobre.

