

VIGNETI DELLA  
**VALSARMASSA**

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE**

**Vitigno:**

Barbera

**Vinificazione:**

fermentazione in tini di acciaio inossidabile per circa 15 giorni ad una temperatura massima di 30/32°C.

Nel periodo di macerazione il mosto subisce frequenti rimontaggi fino ad arrivare anche a 12 al giorno nel momento di massima estrazione

**Affinamento:**

dopo la fermentazione malolattica, viene travasato in botti di rovere francese da 16,5 ettolitri per 18 mesi, in bottiglia per sei mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

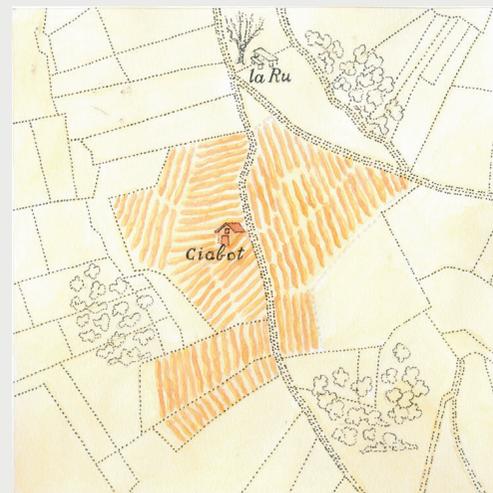
rosso rubino cupo, al naso note di ciliegia, liquirizia e eucalipto. In bocca è di buon corpo, equilibrato, con una vena acida evidente e caratteristica, finale importante e persistente. Prodotto moderno e tipico a un tempo.

**Si accompagna a:**

primi piatti con ricchi condimenti, ottimo su agnolotti al burro e salvia.



*Da una vecchia vigna e da un vigneto di recente impianto, con esposizione ottimale, in Comune di Vaglio Serra, nel cuore della zona classica di produzione della Barbera d'Asti*



**Vitigno:** Barbera

**Provenienza uve:** comune di Vaglio Serra Riserva Naturale della Val Sarmassa località La Ru

**Vigneti:**

*"Bricco Castellaro"*  
superficie: 1,7 ettari ceppi/ha 5600  
esposizione: sud  
anno impianto: 2000  
*"Scudo Vigna Vecchia"*  
superficie: 0,9 ettari ceppi/ha 7500  
esposizione: sud/ovest  
anno impianto: 1955

**resa:** circa 60q/ha - 40hl/ha

**Suoli:** sabbiosi  
sabbia 77%, limo 17%, argilla 6%