

# Barbera d'Asti Docg Superiore

Barbera d'Asti DOCG 2016

Il BOTOLO Azienda Agricola

---

Il Vino Barbera d'Asti DOCG Superiore della Cantina il Botolo - Azienda Agricola è un vino rosso armonicamente robusto che nella gamma della produzione si inserisce portando con sé i valori di eccellenza del territorio. Il Vino Barbera d'Asti DOCG viene prodotto con il 100% di uve barbera, raccolte da vitigni di oltre trent'anni, dopo una selezione dei grappoli migliori effettuata in pianta. In seguito alla vinificazione, il prodotto viene invecchiato per quattordici mesi, di cui non meno di sei nel legno, così che questo ottimo vino possa assumere un deciso colore rosso granato e un profumo intenso.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Barbera d'Asti
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2016
<b>Classificazione</b>	Superiore
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Barbera 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	3.57 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino, tendente al granato
<b>Gusto</b>	Note di ciliegia marasca, frutti di bosco e foglie di menta
<b>Profumo</b>	Intenso, caratteristico e tenue
<b>Abbinamenti</b>	Timballi di verdura, primi con ragu' di carne, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire a 16° - 18°C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Decanter BRONZE ;Ulteriori premi e riconoscimenti 91/100 Luca Maroni
--------------	--

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	200 m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5000 viti/Ha
<b>Età ceppi</b>	>25 anni

**Resa per ettaro** 90 q.li/Ha  
**Epoca vendemmia** Fine terza decade di settembre  
**Tipo raccolta** Manuale, selezionando le uve  
**Vinificazione** La vinificazione avviene togliendo solo i grappi, quindi la fermentazione avviene in presenza delle bucce e dei vinaccioli, tale contatto dura dai dieci ai quindici giorni, la successiva fermentazione dura ancora una quindicina di giorni, dopodiché sono conservati in vasi vinari in acciaio  
**Affinamento** Almeno 6 mesi in legni francesi grandi e piccoli di media tostatura, di primo, secondo e terzo passaggio  
**Solfiti** 120 mg/l  
**Invecchiamento** 10 anni  
**consigliato**