

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 se 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

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Barbera d'Asti

Denominazione DOCG

Annata 2016

Classificazione Superiore

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Certificazione Convenzionale

Vitigno Barbera 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Zuccheri 3.57 g/l g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino, tendente al granato

Gusto Note di ciliegia marasca, frutti di bosco e foglie di menta

Profumo Intenso, caratteristico e tenue

Abbinamenti Timballi di verdura, primi con ragu' di carne, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto

Temperatura di servizio Servire a 16° - 18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Decanter BRONZE ;Ulteriori premi e riconoscimenti
91/100 Luca Maroni

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 200 m

Tipologia terreno Argilloso

Allevamento Guyot

Densità impianto 5000 viti/Ha

Età ceppi >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