



Barbera d'Asti

Superiore

DOCG



Barbera



Nizza,
Agliano Terme,
Piemonte



Zona collinare tra Asti e Alessandria, che si estende fino all'Appennino ligure. I terreni sono argillosi calcarei, misti a rocce tufacee e silicee. I vigneti hanno un'età compresa tra i 18 e i 25 anni.



La Barbera può ottenere la denominazione Asti Superiore solo se è stata invecchiata in botti francesi da 225 litri per almeno 14 mesi.



Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è elegante, con note balsamiche, fruttate, speziate e floreali con sentori di viola e ciliegia. Al palato è intenso, strutturato, morbido, molto persistente.



Si sposa bene con le specialità tipiche della cucina piemontese, come gli agnolotti, le carni alla griglia, le carni in umido e i formaggi stagionati. Servire a 16-18° C.

