



“ ”
petita
L'ASTEMIA
“ ”

“ ”
**BARBERA
D'ALBA**
“ ”

“ ”
Denominazione
di Origine Controllata
“ ”

“ ”
SUPERIORE
2015
“ ”

L'ASTEMIA *pentita*

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2015

Esposizione e altitudine: sud, 420-450 m

Uve: 100% Barbera

Vinificazione: macerazione 15-18 giorni

Periodo di affinamento: 12 mesi in barriques

Temperatura di servizio: 14/16°C

La Barbera, vitigno classico della tradizione piemontese, esprime sulle colline di Monforte un carattere del tutto particolare che portava alcuni vecchi vignaioli a parlare di un Barbera che con gli anni tende a baroleggiare. Anche per questo vino, l'estrema attenzione in tutto il ciclo produttivo, la selezione grappolo a grappolo in vendemmia e alcuni accorgimenti tecnici volti alla struttura, all'eleganza del vino cercano di trasferire al vino e di completare tutta la qualità potenziale che il vigneto e l'annata hanno prodotto nell'uva. Il passaggio per 12-14 mesi in barriques e la maturazione in bottiglia contribuiscono ad arricchire il vino di morbidezza ed eleganza, arrotondando gli spigoli tipici dei vini prodotti con questa varietà dal carattere rustico, ma decisamente interessante.

Colore: È violaceo, quasi nero.

Profumi: Al naso, sin dal primo impatto, emerge un concentrato di ciliegie e mirtilli, con una piacevole sensazione di vaniglia e legno che arricchiscono (se ve ne fosse bisogno) un bouquet intrigante.

Gusto: Al palato è fermo e deciso, quasi scorbutico, ma poi il carattere dolce dell'annata viene fuori e anche i tannini si levigano. Di lungo affinamento.

Prodotto in Italia - Product of Italy

astemiapentita.it