



Barbera d'Asti DOCG Superiore "Le Rocchette"

Vitigno: Barbera 100%.

Vigneto: La resa per ettaro non supera i 50-60 quintali, a seconda dell'annata.

Vinificazione: La selezione delle uve si svolge generalmente nella prima settimana di Ottobre ed è condotta esclusivamente a mano. L'uva viene pigiata la sera stessa e messa in tini di acciaio inox a fermentare. Successivamente il vino viene introdotto in botti da 25 HL di rovere francese Allier ove invecchia per circa 18 mesi. Dopo un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia, il vino è pronto per la messa in commercio.

Abbinamenti: Da provare con fritto misto, coniglio in bagna neira o agnolotti in crema di topinambur.

OLFATTO

Profumo complesso, fine, intenso e piacevole. Sentori ben armonizzati di frutta matura, prugna, cacao e spezie.

VISTA

Color rosso porpora con riflessi violacei.

GUSTO

Al gusto si presenta morbido e aggraziato di buona struttura e giusta alcolicità con tannini fini e dolci che conferiscono la giusta pienezza.



“Un vino sempre piacevole e molto elegante. Un po' più di sabbia nel terreno rispetto le vigne di Barbera che ci danno gli altri 2 vini. Il risultato? La Repubblica l'ha definita – Vellutata, Speziata, immediata ma non qualsiasi, questa è la Barbera per tutti -. Ed è la mia preferita.”

Diana