

Barbera d'Asti docg "Sopra Berruti"



Vignoble

Ce produit s'inspire des Barbera traditionnels de la zone d'Asti, très parfumés, riches en couleur, parfois légèrement acidulés en bouche, mais qui s'associent parfaitement à la cuisine du terroir, à la charcuterie et aux fromages typiques.

Les raisins de Barbera proviennent des meilleurs coteaux de notre région, caractérisés par des sols à composition variable entre calcaire-argileux et stratifications sableuses-marneuses.

La provenance en pourcentage des différents vignobles varie d'année en année en fonction de la composition des raisins résultant des analyses, afin de garantir autant que possible des caractéristiques organoleptiques et qualitatives constantes au produit.

Vendanges et vinification

Les opérations de vendanges commencent entre le 10 septembre et le 6 octobre, selon l'évolution climatique de la saison.

Une vinification classique en acier à 26 °C est suivie immédiatement du stockage en tonneaux de chêne de 20 à 30 % du produit et en acier pour la partie restante. Six mois plus tard, on procède à l'assemblage, suivi de la mise en bouteille.

Notes gustatives

La tenue peut aller de 4 à 7 ans, selon le millésime, par rapport à la charpente, à la couleur, à la teneur en alcool et à l'acidité. Une robe rouge rubis aux reflets violets tendant au grenat après quelques années d'affinage. Bouquet intense de fruits à noyau (cerises surtout), fraises, violettes, occasionnellement d'amandes. Savoureux et plein en bouche, avec une acidité agréable, accompagnée de tanins légers mais bien définis, qui s'atténuent avec le temps. Il accompagne des viandes rouges et grillées, la charcuterie et les fromages, les soupes et le gibier ; il s'accorde parfaitement bien aux plats gras et goûteux qui exaltent sa capacité de « dégraisser la bouche ».

Température de service : 18 à 20° C.

Alcool total : 13,5-14 % en vol.