

## Barbera d'Asti docg "Sopra Berruti"



### Vigneto

È un prodotto che si ispira alle tradizionali barbere astigiane, molto profumate, colorate, talvolta leggermente acidule in bocca, ma che si abbinano perfettamente alla cucina locale, ai salumi ed ai formaggi tipici.

Le uve Barbera provengono dalle più vocate colline del nostro territorio, con terreni variabili dal calcareo-argilloso alle stratificazioni sabbioso/marnose.

La provenienza in percentuale dai diversi vigneti varia ogni anno in funzione della composizione analitica delle rispettive uve al fine di rendere più costanti le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.

### Vendemmia e vinificazione

Le operazioni di vendemmia iniziano dal 10 Settembre al 6 Ottobre a seconda dell'andamento climatico della stagione.

La vinificazione classica in acciaio a 26° C è seguita immediatamente dalla sistemazione in fusti di rovere del 20-30% del prodotto e in acciaio per la restante parte, dopo circa 6 mesi si procede all'assemblaggio cui segue l'imbottigliamento.

### Note gustative

Può durare dai 4 ai 7 anni a seconda delle annate, in proporzione a struttura, colore, alcol ed acidità.

Colore rosso rubino con riflessi violacei che virano al granata dopo alcuni anni di invecchiamento.

Profumo intenso di frutti con nòcciolo (ciliegia in primis), fragola, viola, talvolta mandorla.

In bocca sapido e pieno, con piacevole acidità e una lieve ma netta tannicità che si attenua negli anni.

Si abbina a carni rosse e grigliate, salumi e formaggi, minestre e selvaggina; predilige cibi grassi e saporiti che ne esaltino la capacità di "pulire la bocca".

Temperatura di servizio: 18-20° C.

Alcool complessivo: 13,5-14% vol.