

AZIENDA VITIVINICOLA

Cantamessa



CIÒT

Denominazione: Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

Uva: Barbera 100%

Sistema di potatura: guyot

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Età dei ceppi: 30 anni

Giacitura: collina

Esposizione: sud/ sud ovest

Suolo: calcareo e argilloso

Resa media: 65 q/ha

Vinificazione e affinamento: la vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione delle bucce di 15 giorni ad una temperatura di 28 - 30°C. Segue la fermentazione malolattica in botti di legno. L'affinamento di un anno avviene in botte di legno durante i quali questo vino dalla robusta struttura si arricchisce ulteriormente ed evolve in un vino complesso ed elegante.

Colore: rosso rubino con sfumature granata più evidenti con l'invecchiamento

Profumo: vinoso con profumo caratteristico, tendente all'etereo con l'affinamento unito a delicati sentori di boiseè e vaniglia.

Sapore: asciutto, tranquillo, di corpo, con adeguato affinamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Abbinamenti: ottimo accompagnamento con piatti di carne, cacciagione, arrostiti, grigliate, stufati e formaggi a pasta dura .

Formati disponibili: 0.75 L

