



# BARBERA D'ASTI

## Superiore della Vignavecchia

### Barbera D.O.C.G.

PRODUTTORE: Cascina del Tasso

Annata: 2012

Regione: Piemonte

Tipologia: Rosso



Descrizione

UVE: Barbera

VIGNETO DI PROVENIENZA: Castelnuovo Calcea - 4500 ceppi/ha - altitudine 240 m/slm - esposizione sud/est, sud

ALLEVAMENTO: guyot basso

ANNO DI IMPIANTO: 1980/'85

RESA PER ETTARO: 70 q/ha

TERRENO: medio impasto tendente al calcareo con buona ritenzione idrica

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna la seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo (12-13C) per 4 giorni, quindi si scalda la massa per un giorno a 27C e si prosegue la fermentazione per una settimana a 24C. Fine fermentazione e malolattica in acciaio

MATURAZIONE: in botte dopo un travaso nel mese di aprile dove rimane per 11 mesi.

AFFINAMENTO: in vetro

GRADO ALCOLICO: 14,50%

ESAME ORGANOLETTICO: colore rosso porpora, intenso e profondo. Il profumo fresco, fruttato, complesso ed etereo; il gusto pieno, ampio e morbido dona piacevoli sensazioni.