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

Le Barbera d'Asti est la réalité principale en maison Sant'Evasio que, avec ce "Supérieur" il se mesure avec les différentes facettes de l'univers Barbera.
Un produit sérieux, riche, corposo et naturellement équilibré dans ses caractéristiques de vieillissement.
Plus vainqueur c'est le pas premier vers notre monde des vins vieillis.

VENDANGE
La vendange a lieu entre les derniers jours de septembre et les premier dix d'octobre, selon le mûrissement des raisins.

VINIFICATION EST VIEILLISSEMENT
Le raisin sélectionné vient diraspo-foulé et commencée à la fermentation pour 8-10 jours environ. Pendant cette phase ils sont effectués remontages répétés du moût pour optimiser l'extraction de substances colorantes, tanins, arômes.
Après une opération premier de transvasement, la fermentation suivante malolattica et le dépôt tartare en vasques d'acier le vin est transvasé jusqu'à la la réalisation de la limpidité ultérieurement.
L'affinement arrive pour 12 mois en coups de 2500 litres et pour autres 6 mois en bouteille.

CONNUS ORGANOLETTIQUE
Couleur: rubis rouge avec des nuances rouges.
Parfum: intense, très persistant, avec caractéristiques épicées délicates et vents de framboises et violette.
Goût: étoffé, chaud et harmonique, acidité juste et structure.

MODALITÉ' DE SERVICE
Déboucher la bouteille au moins demi-heure premier de la consommation, servir en verres de vin rouge vieilli en lequel pourrez le faire décanter et oxygéner.
Température: 16-18°
Accouplements gastronomiques: on avec des secondes de viandes rouges, gibier, ainsi que pour fromages vieux.

CURIOSITÉ'
Il acquiert le surnom "Supérieur" après au moins un an, à passer depuis le janvier suivant la vendange, de vieillissement en coups et un degré alcoolique en volume supérieur à 12.5%.