



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

Uve: Barbera

La Barbera d'Asti è la realtà principale in casa Sant'Evasio che, con questo "Superiore" si confronta con le diverse sfaccettature dell'universo Barbera.

Un prodotto serio, ricco, corposo e naturalmente equilibrato nelle sue note di invecchiamento.

Più volte premiata è il primo passo verso il nostro mondo dei vini invecchiati.

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua dopo la prima metà di Settembre e i primi dieci giorni di Ottobre, a seconda della maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE

L'uva selezionata viene diraspo-pigiata e avviata alla fermentazione per 8-10 giorni circa. Durante questa fase vengono effettuati ripetuti rimontaggi del mosto per ottimizzare l'estrazione di sostanze coloranti, tannini, aromi.

Dopo una prima operazione di travaso, la successiva fermentazione malolattica e il deposito tartarico in vasche di acciaio il vino viene ulteriormente travasato fino al raggiungimento della limpidezza.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene per 12 mesi in botti da 2500 litri e per ulteriori 6 mesi in bottiglia.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con sfumature granate.

Profumo: intenso, molto persistente, con delicate note speziate e sentori di lamponi e viola.

Sapore: corposo, caldo e armonico, giusta acidità e struttura.

MODALITA' DI SERVIZIO

Stappare la bottiglia almeno mezz'ora prima della consumazione, servire in bicchieri da vino rosso invecchiato, nei quali potrete farlo decantare e ossigenare.

Temperatura: 16-18°

Abbinamenti gastronomici: si apprezza con secondi di carni rosse, selvaggina, nonché con formaggi stagionati.

CURIOSITA'

Acquisisce l'appellativo "Superiore" dopo almeno un anno, a decorrere dal gennaio seguente la vendemmia, di invecchiamento in botti e un titolo alcolometrico volumico superiore a 12.5%.

