

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

KALI

Il profumo è intenso, con sentori di confettura e frutta sotto spirito, quindi note più o meno intense balsamiche, speziate e talvolta floreali; la maturazione in legno sviluppa anche sentori di cannella, cacao e liquirizia. Al gusto risulta pieno, di grande calore ed armonia. L'affinamento regala complessità e ricchezza di tannini vellutati ed una lunga persistenza gusto-olfattiva

DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti DOCG superiore

VITIGNO: 100% Barbera

COMUNE DI PRODUZIONE: Castel Boglione

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: ovest m. 220 s.l.m.

ETA' VIGNETI: oltre 60 anni

TERRENO: argilloso calcareo

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: selezione di uve e raccolta manuale nella terza decade di settembre / prima decade di ottobre.

AFFINAMENTO: botti grandi Rovere Slavonia per 18 mesi. 6 mesi di bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente sui 14 - 14,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: come vino da meditazione, ideale con formaggi stagionati ed erborinati o con carni rosse o selvaggina

