

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
D.O.C.G.**

**Vendemmie 2014 e 2018**

*PROFONDO ROSSO*

**Varietà:** Barbera 100%

**Vigneti e terroir:** le uve da cui viene prodotto questo vino vengono vendemmiate da una delle migliori zone di Sala, zona *san Grato*, che prende il nome dall'omonima chiesa barocca edificata proprio in mezzo ai nostri vitigni. In questa zona l'azienda ha due parcelle, una più alta esposta a Nord, che riceve il sole a partire dal primo pomeriggio fino al tramonto, e una più bassa rivolta verso Sud, molto pendente, che prende tutto il sole mattutino fino alle 17. Consigliamo una breve camminata in questa zona, capace di racchiudere in un sol colpo d'occhio i vigneti, la chiesa barocca del 1600, le colline circostanti e la magnifica vista sul Monte Rosa.

I due vigneti sono stati messi a dimora circa 20 anni fa da Mauro. Sono ottime zone, vocate per grandi vini, come quello che vi proponiamo con questa D.O.C.G.

**Affinamento:** affinato due anni in botte di rovere.

**Colore:** rosso granato, tipico dei vini invecchiati.

**Note sensoriali:** sapore intenso, dal sapore asciutto, morbido e pieno. La maturazione in legno gli dona note più mature, con aromi di marmellata, ciliegia sotto spirito e sentori speziati. L'invecchiamento in legno quindi, seguito da un affinamento in bottiglia, dona al vino maggiore complessità, morbidezza, armonia ed eleganza, rendendolo degno dei migliori vini rossi italiani e del mondo.

**Abbinamenti:** si fa apprezzare con agnolotti al ragù, paste con sughi di carne, secondi, e con piatti tipici della tradizione piemontese: bollito misto, salame cotto, testina, trippa, polenta con salsicce, bagna cauda e fritto misto piemontese. Negli ultimi anni è divenuto di gran moda abbinarli anche ad aperitivi a base di salumi o formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18-20° C

**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

**Formati disponibili:** 0,75L, 5L, 10L, 20L, 34L, 54L (le grandi quantità solo alla fine dell'affinamento)

