



Viticoltori dal 1914

## BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE "SERGIO"



**ZONA DI PRODUZIONE:** Costigliole d'Asti

**TERRENO:** Sabbioso, argilloso, tufaceo e calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Il tradizionale "Guyot" piemontese

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 20-30 anni

**UVAGGIO:** 100% Barbera

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** Selezione e raccolta delle uve. Dopo una pigiatura soffice ha inizio la fermentazione a 28-29° in vasca di acciaio, accompagnata per un mese da macerazioni a cappello sommerso. L'affinamento avviene poi in botti di legno (rovere "Allier" francese) da 3000 litri per almeno 24 mesi

**COLORE:** Rosso granato, tendente al mattonato

**PROFUMO:** Bouquet di rose e note balsamiche di eucalipto si alternano ai piccoli frutti rossi (amarena e ribes), alle erbe aromatiche (timo e origano)

**SAPORE:** Pieno, vellutato, avvolgente, di grande freschezza e struttura. Finale lunghissimo con ritorni di mora e mirtillo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5%

**ACIDITA' TOTALE:** <5,5 gr./l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 1 gr./

**ABBINAMENTI:** Carni rosse e formaggi di grande stagionatura e struttura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima del servizio

**PREMI E RICONOSCIMENTI:**

**2023 GAMBERO ROSSO** > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2017)

**2022 GAMBERO ROSSO** > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2016)

**2019 GAMBERO ROSSO** > 2 BICCHIERI ROSSI (ANNATA 2011)

**2022 MERANO WINEHUNTER AWARD** > 90 PUNTI (ANNATA 2016)

**2023 LUCA MARONI** > 91 PUNTI (ANNATA 2017)

**2021 LUCA MARONI** > 90 PUNTI (ANNATA 2016)

**2023 AIS VITAE** > 3 VITI (ANNATA 2017)

**2021 AIS VITAE** > 2 VITI (ANNATA 2016)

**2020 AIS VITAE** > 3 VITI (ANNATA 2015)

**2019 AIS VITAE** > 3 VITI (ANNATA 2011)

**2020 DECANTER WORLD WINE AWARDS** > 93 ARGENTO (ANNATA 2016)

**2022 DECANTER WORLD WINE AWARDS** > 88 BRINZO (ANNATA 2017)

**N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti**