



Viticoltori dal 1914

## BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE "CIABOT D'LA MANDORLA"



**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 E INVECCHIAMENTO:** Selezione e raccolta delle uve a cui segue una pigiatura soffice. La fermentazione, che ha una durata di 4 settimane, avviene in vasca di acciaio inox ed è accompagnata da macerazioni a cappello sommerso ad una temperatura di 28/29°. L'invecchiamento avviene in botte di legno (rovere Allier francese) da 3000 litri per circa 24 mesi.

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

**PROFUMO:** Bouquet di rose, note di eucalipto, frutti rossi, spezie.

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

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5%

**ACIDITÀ TOTALE:** <5,5 gr./l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 1 gr./

**ABBINAMENTI:** Salumi, formaggi stagionati e piatti a base di carne rossa

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18/20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima del servizio

**PREMI E RICONOSCIMENTI:**

2024 AIS VITAE 3 VITI > (ANNATA 2019)

2024 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI ROSSI (ANNATA 2019)

2023 AIS VITAE 3 VITI > (ANNATA 2018)

2023 LUCA MARONI > 88 PUNTI (ANNATA 2018)

2021 DECANter WORLD WINE AWARDS 89 > BRONZO (ANNATA 2017)

2021 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2017)

2021 LUCA MARONI > 92 PUNTI (ANNATA 2017)

2020 MERANO WINEHUNTER AWARD > 90 PUNTI (ANNATA 2016)

2020 VINIBUONI D'ITALIA > 4 STELLE (ANNATA 2016)

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