



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 E INVECCHIAMENTO: 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'invecchiamento 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./l

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:

2024 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2018)

2024 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2018)

2024 MERANO WINEHUNTER AWARD > 90 PUNTI (ANNATA 2017)

2024 DECANTER WORLD WINE AWARDS > 87 BRONZO (ANNATA 2018)

2024 LUCA MARONI > 91 PUNTI (ANNATA 2018)

2023 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2017)

2023 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2017)

2023 DECANTER WORLD WINE AWARDS > 88 BRONZO (ANNATA 2017)

2023 LUCA MARONI > 91 PUNTI (ANNATA 2017)

2022 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2016)

2022 MERANO WINEHUNTER AWARD > 90 PUNTI (ANNATA 2016)

2022 DECANTER WORLD WINE AWARDS > 88 BRONZO (ANNATA 2017)

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

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