



Viticoltori dal 1914

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE "LORENZO"



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: 25/30 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 225 litri per almeno 24 mesi.

COLORE: Rosso granato, tendente al mattonato

PROFUMO: A predominare è la vaniglia, ma si percepiscono altresì liquirizia e mandorla

SAPORE: Austero, equilibrato con un retrogusto vanigliato molto forte

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%

ACIDITA' TOTALE: 5.5 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 1 gr.

ABBINAMENTI: : Secondi piatti, ad esempio arrostiti, selvaggina, carni rosse brasate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C.

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

PREMI E RICONOSCIMENTI:

2022 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2015)

2022 VINIBUONI D'ITALIA > 4 STELLE (ANNATA 2015)

2022 LUCA MARONI > 91 PUNTI (ANNATA 2015)

2022 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2015)

2022 THE MERANO WINEHUNTER AWARD > 90 AWARD ROSSO (ANNATA 2015)

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