



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 ED AFFINAMENTO: 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'affinamento 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, mirtilli e mandorla.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%

ACIDITA' 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:

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

2023 AIS VITAE 3 VITI > (ANNATA 2018)

2021 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2017)

2023 LUCA MARONI > 88 PUNTI (ANNATA 2018)

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