

Barbera d'Asti

DOCG

Superiore

COLLEZIONE 56

Per la realizzazione della Barbera d'Asti Superiore a firma Collezione '56, la Cooperativa Vallebelbo ha stilato un protocollo agronomico che prevede una rigorosa selezione di parcelle altamente vocate e, a seguire, una vinificazione in legno in grado di esaltare le caratteristiche fruttate e speziate di questo vitigno simbolo dell'enologia piemontese.

Vitigni

100% barbera

Vinificazione

La vinificazione avviene tramite la macerazione delle uve per circa 10 giorni ad una temperatura controllata di circa 28°C, a cui segue la fermentazione malolattica in acciaio alla temperatura di 18°C. A seguire il vino riposa in tonneaux nuovi e di secondo passaggio per un periodo di almeno 12 mesi.

Proprietà organolettiche

Al naso prevale un ampio bouquet di frutti rossi accompagnato da note balsamiche e speziate; attraverso la maturazione in legno sviluppa sentori di cannella e liquirizia dolce. Al gusto risulta pieno, di grande calore ed armonia. L'affinamento in vetro aggiunge complessità e articolazione sensoriale, insieme a una lunga persistenza gusto-olfattiva.

Temperatura di servizio iniziale suggerita

16°C

Premi e riconoscimenti

Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2023 - 2 Bicchieri
Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2022 - 2 Bicchieri

Formati

0,75 L

Bottiglie prodotte del millesimo 2021: 6600

