



Gli invecchiati

Barbera del Monferrato Superiore DOC



Il vino ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo è netto, con sentore di frutti a bacca nera e spezie. In bocca è morbido e armonioso, con un retrogusto persistente.

Prodotto da uve 100 % Barbera del Monferrato

Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo Terreni di medio impasto argillosi

Zona geologica Collinare ad una altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud.

Resa per ettaro ca. 60 q.

Epoca di vendemmia Ottobre

Vinificazione Tradizionale. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 30 °C in vasche di acciaio inox. Svolge la fermentazione malolattica in botti grandi da 1.500 l.

Affinamento In botti grandi da 1.500 l per 10-11 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Temperatura di servizio è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 20-22 °C

Grado alcolico ca. 13 %

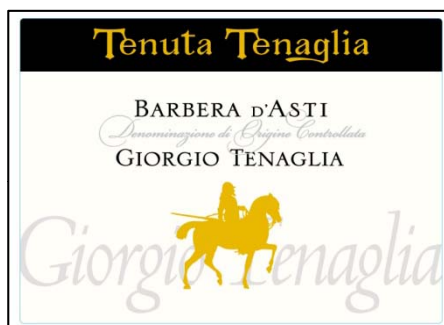
Acidità totale minima 5,5 per mille

Abbinamenti consigliati si abbina molto bene con i piatti della cucina regionale, polenta, piatti a base di tartufo, arrostiti misti, stufati di magro, formaggi stagionati



Gli invecchiati

Barbera d'Asti DOC *Giorgio Tenaglia*



Il vino ha un colore rosso bordeaux brillante. Il profumo presenta sentore di spezie, frutta matura a grande concentrazione. Il sapore è quello di un vino generoso, importante ma nello stesso tempo morbido ed elegante nonostante la grande struttura. Nel retrogusto si nota la fragranza dei frutti a bacca rossa.

Prodotto da uve 100 % Barbera, selezionato dai vigneti più vecchi della tenuta.

Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo Terreni di medio impasto argillosi

Zona geologica Collinare ad una altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud.

Resa per ettaro Max. 70 q. con attenta selezione delle uve.

Epoca di vendemmia Ottobre

Vinificazione Tradizionale. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 30 °C in vasche di acciaio inox.

Affinamento Per 6-7 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 l, quindi in bottiglia per un periodo di almeno 5 mesi prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 20-22 °C

Grado alcolico ca. 13 %

Acidità totale minima 5,5 per mille

Abbinamenti consigliati Accompagna splendidamente i piatti della cucina regionale, agnolotti, bolliti misti, carni rosse e selvaggina. Ottimo anche come vino da meditazione.



Gli invecchiati

Barbera d'Asti DOC *Emozioni*



Il vino ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, porporini. Il profumo molto ampio presenta sentore di frutta rossa matura, con note di vaniglia e di tostato. In bocca è avvolgente, molto equilibrato, elegante, di grande struttura, con un finale di prugna che conferisce un retrogusto molto persistente.

Prodotto da uve 100 % Barbera, provenienti dai vigneti storici della tenuta.

Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo Terreni tufacei

Zona geologica Collinare ad una altitudine tra i 400 e i 450 m sul livello del mare. Vigneti esposti a sud.

Resa per ceppo Inferiore al chilogrammo

Epoca di vendemmia Ottobre

Vinificazione Tradizionale. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 30-32 °C in vasche di acciaio inox. Svolge la fermentazione malolattica in *barriques*.

Affinamento In piccoli fusti di rovere di Tronçais e di Allier da 225 litri per un periodo di circa un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 7 mesi.

Temperatura di servizio è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 20-22 °C

Grado alcolico ca. 13 %

Acidità totale minima 5,5 per mille

Abbinamenti consigliati Si abbina perfettamente con arrostiti, brasati, stufati, cacciagione e formaggi a pasta dura. Ottimo come vino da meditazione.