



• A L E M A T •

I NOSTRI VINI



AUGUSTA

Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

Vitigno: Barbera 100%

Vinificazione: fermentazione in fusti d'acciaio a temperatura controllata di 28/30°C. Il mosto-vino viene mantenuto in contatto con le bucce per 12/15 giorni, poi si procede alla svinatura e pressatura, al mosto fiore viene aggiunta la prima parte del pressato. Segue la fermentazione malolattica alla temperatura controllata di 20°C.

Affinamento: in grandi botti di rovere per circa 18 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per 4/6 mesi.

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Profumo: ampio, da subito la frutta rossa, amarene e ciliegie mature. La botte grande gli conferisce naturale complessità, senza lasciare note legnose, la vaniglia è molto lieve.

Sapore: ampio, avvolgente ed intenso, dalla lunga persistenza, importante e fitta la trama. Il retrogusto ci riporta le gradevoli sensazioni del profumo di frutti maturi, con un finale leggermente speziato.

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamenti: piatti della grande cucina, grigliate di carni bianche e rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati, bolliti.