

ARALDICA



Araldica

Barbera d'Asti DOCG Superiore

Colore

Rosso rubino

Profumo

Intenso con accenni di prugna matura e ciliegia.

Gusto

Ricco e generoso al palato con intense note di prugna matura e amarena bilanciate da una fresca acidità

Vitigno

Barbera

Zona

Le colline dell'Alto Monferrato a sud della provincia di Asti, Piemonte. Esposizioni Est e Sud-Est ad altitudini tra 200 e 400 m. Terreni argillosi tendenti al calcareo.

Vigneti

Allevamento a Guyot piemontese. Densità d'impianto 4.000-4.500 viti per ettaro.

Vinificazione

10 giorni di macerazione con le bucce, malolattica in vasche di cemento, affinamento 50% in botti di rovere di Slavonia e 50% in barrique di rovere

Accompagna

francese.
Carni rosse, selvaggina o formaggi maturi

Awards

VINTAGE 2019

Silver Medal (91 Points) - DECANTER DWWA

Bronze Medal - IWSC

Bronze Medal - IWC