

RossoMora

Barbera D'Asti DOCG Superiore

Vitigno	Barbera 100%
Comune	Vinchio
Esposizione	Principalmente est
Altitudine	270m.s.l.m.
Terreno	Marne calcaree argillose di origine sedimentaria marina
Tipo coltivazione	Lotta integrata
Allevamento/potatura	Controspalliera, potatura a gouyot
Gradazione	15% vol.
Vendemmia	Seconda decade di settembre
Vinificazione	In vasche d'acciaio. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello ad una temperatura compresa tra i 24 e 26 °C
Affinamento	12 mesi in botti di legno (3000 l) e ulteriori 6 mesi in bottiglia.
Colore	Limpido, rosso rubino con rifelessi violacei
Bouquet	Netto, fruttato (frutta rossa fresca)
Gusto	Morbido, ampio, persistente. Buona struttura con caratteristiche varietali ben espresse
Temperatura di servizio	17-18 °C
Abbinamenti	Carini rosse, selvaggina e formaggi di buona stagionatura
Longevità	Da 5 fino a 7 anni

