



Barbera D'Asti Superiore DOCG "Santè"

DOCG : Barbera D'Asti Superiore DOCG

Vitigno : Barbera

Azienda: Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

Composizione del suolo: Calcareo

Densità di impianto: 4000 Viti/ha

Età del vigneto : 20 anni

Resa: circa 2,9 kg/pianta

Caratteristiche : 14 % alcohol, contiene SO2

Metodo di coltivazione: Guyot corto

Caratteristiche del vitigno: In questa varietà gli acini sono di colore blu scuro con grappoli compatti, piramidali e di peso medio. La vegetazione è fitta e di colore verde scuro. Vendemmia nella seconda metà di Ottobre.

Vinificazione: Il processo di vinificazione è quello tradizionale con fermentazione sulle bucce. Il vino viene successivamente invecchiato in botti di rovere di Slavonia grandi per sei mesi almeno e poi affinato in bottiglia .

Vista: Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Olfatto: Etereo, ben bilanciato, intenso

Gusto: Fruttato con sentore di spezie (vaniglia)

Consigli di servizio : Carni rosse dal gusto deciso e arrostiti, barbecues, "fondue", formaggi maturi e piccanti. Temperatura di servizio di 20°C

Capacità di invecchiamento: 5 anni

Acidità totale: 5,0 g/L

Zuccheri residui : <2,0 g/L