alessandro mo
COAZZOLO

Barbera d'Asti Superiore

Denominazione di origine controllata e garantita



Vitigno: 100% Barbera

Zona di Produzione: Castagnole Lanze (Asti), Italia

Esposizione vigneti: sud

Vendemmia: prima metà di ottobre, manuale con selezione dei grappoli

Resa per ettaro: 70 q.li

Alcool: 14-14,5% vol.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura di uva selezionata appena raccolta; lunga macerazione delle bucce per tutta la durata della fermentazione alcolica, con frequenti rimontaggi alternati a délestage. Svolge la fermentazione malolattica e successivamente affina in barrique di rovere francese per 18 mesi.
Epoca di imbottigliamento: luglio / agosto. Segue affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche: colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granata. Grande complessità e finezza al naso, con spiccati sentori di frutta e spezie: dalla confettura di ciliegie ai frutti rossi, dalla vaniglia al cioccolato e al tabacco.
In bocca rivela ottima struttura e armonia: di buona freschezza e complessità, intenso e dal tannino delicato.
Il finale è ricco e persistente.

Abbinamenti: arrosti e brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°