

# CASCINA VALLE ASINARI

- SAN MARZANO OLIVETO -

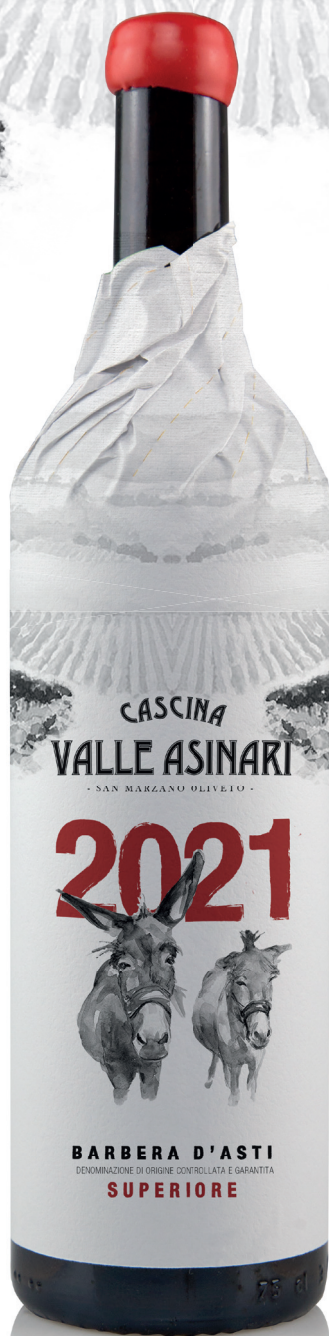
## BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2021

La fascia alta della vigna a San Marzano Oliveto è destinata alla produzione della Barbera d'Asti Superiore. Fermentazione spontanea con utilizzo di soli lieviti indigeni in vasche di cemento, della durata di circa 12 giorni. Dopodiché il vino viene svinato e pressato per poi tornare nelle vasche di cemento e compiere la fermentazione malolattica. Affinamento in grandi botti da 5000 Litri in legno di rovere parte francese e parte della Slavonia di diverse tostature (il cosiddetto "taglio Pauscha").

**Rosso rubino intenso, è potente e rotondo, minerale, con una struttura complessa e un bouquet particolarmente imponente, con una spiccata speziatura e un frutto esplosivo.**



### Uve

100% Barbera

### Zona produzione

Valle Asinari,  
San Marzano Oliveto (AT)

### Esposizione e altitudine

SUD, 300 mslm

### Tipologia di terreno

sabbioso - limoso

### Sistema di allevamento

Guyot

### Densità d'impianto

4500 ceppi/ettaro

### Epoca di vendemmia

fine settembre

### Temperatura di servizio

15/17 °C