

CASCINA VALLE ASINARI

- SAN MARZANO OLIVETO -

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2023

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