



Barbera d'Asti Docg Superiore

Barbera d'Asti DOCG 2016

Il BOTOLO Azienda Agricola

Il Vino Barbera d'Asti DOCG Superiore della Cantina il Botolo - Azienda Agricola è un vino rosso armonicamente robusto che nella gamma della produzione si inserisce portando con sé i valori di eccellenza del territorio. Il Vino Barbera d'Asti DOCG viene prodotto con il 100% di uve barbera, raccolte da vitigni di oltre trent'anni, dopo una selezione dei grappoli migliori effettuata in pianta. In seguito alla vinificazione, il prodotto viene invecchiato per quattordici mesi, di cui non meno di sei nel legno, così che questo ottimo vino possa assumere un deciso colore rosso granato e un profumo intenso.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barbera d'Asti
Denominazione	DOCG
Annata	2016
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Barbera 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Zuccheri	3.57 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino, tendente al granato
Gusto	Note di ciliegia marasca, frutti di bosco e foglie di menta
Profumo	Intenso, caratteristico e tenue
Abbinamenti	Timballi di verdura, primi con ragu' di carne, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto
Temperatura di servizio	Servire a 16° - 18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Decanter BRONZE ;Ulteriori premi e riconoscimenti 91/100 Luca Maroni

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	200 m
Tipologia terreno	Argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5000 viti/Ha
Età ceppi	>25 anni

Resa per ettaro 90 q.li/Ha
Epoca vendemmia Fine terza decade di settembre
Tipo raccolta Manuale, selezionando le uve
Vinificazione La vinificazione avviene togliendo solo i raspi, quindi la fermentazione avviene in presenza delle bucce e dei vinaccioli, tale contatto dura dai dieci ai quindici giorni, la successiva fermentazione dura ancora una quindicina di giorni, dopodiché sono conservati in vasi vinari in acciaio
Affinamento Almeno 6 mesi in legni francesi grandi e piccoli di media tostatura, di primo, secondo e terzo passaggio
Solfiti 120 mg/l
Invecchiamento consigliato 10 anni