

LA MUSA

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

Vigneti d'origine

- Vitigno: varietà Barbera 100%
- Terreni: limosi-argillosi con levata percentuale di calcare
- Età delle viti: 10 anni
- Metodo potatura: guyot
- Altitudine: 300 metri circa s.l.m.
- Vendemmia: seconda metà di settembre
- Imbottigliamento: mese di aprile di due anni successivi alla vendemmia
- Zona di produzione e di imbottigliamento: Cascina Montariolo
- Resa: 80 quintali per ettaro pari a 55 hl di vino

Vinificazione

- La vendemmia è totalmente a mano, le uve vengono raccolte e avviate subito alla vinificazione nel giro di 1 ora.
- Durata macerazione: 10 giorni condotta con rimontaggi e follature
- Temperatura di fermentazione: controllata a 28°
- Affinamento: fermentazione in botte d'acciaio, affinamento in botti di legno grandi e piccole di primo e secondo passaggio, per 11 mesi.

Dati tecnici Barbera d'Asti vendemmia 2016:

Acidità Totale: 6,24 g/l

Acidità Volatile: 0,85 g/l

Anidride Solforosa: 82 mg/l

Estratto non riduttore: 28,1 g/l

Titolo alcolometrico: 14,50%

Zuccheri totale: < 1 g/l



LA MUSA

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

Caratteristiche del vino

- Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato.
- Odore: intenso, fine, varietale, con netti sentori di frutta rossa matura, dal finale speziato.
- Sapore: caldo, secco, pieno, con un elegante tannino.
- Temperatura di servizio: 18-20°.
- Conservazione: Affinamento in bottiglia, perfetto per l'invecchiamento.

Abbinamenti

Da abbinare a secondi piatti di carne come arrostiti, brasati, cacciagione.

