



## BARBERA D'ASTI D.O.C.G. SUPERIORE-QUATTRO FILARI

Famosa per la sua spiccata acidità, che per molto tempo l'ha connotato come vino rustico e popolare, la Barbera raggiunge oggi livelli qualitativi altissimi grazie alla sapiente affinazione in botte. E proprio da due anni di invecchiamento in botti sempre nuove, viene fuori il nostro "Quattro Filari", i quattro filari più a nord del vigneto Mombarone, particolari per composizione chimica del terreno, capaci di dare uve uniche.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

**ZONA D'ORIGINE:** Piemonte Monferrato, comune di Vinchio (AT)

**VINIFICAZIONE:** Classica vinificazione in rosso, con pigiatura delle uve, diraspatura e fermentazione in vinificatori a temp. Controllata (28-30 C°) per circa 7-10 gg a seconda delle annate. In questo periodo vengono effettuati circa 2-3 rimontaggi al giorno e viene eseguita la tecnica della macroossigenazione per favorire la fermentazione e i suoi processi secondari. A fine fermentazione si fa un travaso per eliminare le fecce, e si mette ad affinare in barriques nuove per circa 12-15 mesi. Una leggera pulitura ed un ulteriore affinamento per 2-3 mesi in vasca d'acciaio, sono seguiti dalla messa in bottiglia.

**COLORE:** Rosso rubino carico con riflessi violacei

**PROFUMO:** Boisè intenso, ampio, con ricordi di ciliegia, prugna e rosmarino con sfumature di spezie e pepe.

**GUSTO:** Concentrato, ampio, corposo di grande struttura e persistenza. Sentori di tannini nobili.

**ABBINAMENTI:** Vino da meditazione per occasioni veramente importanti. Predilige abbinamenti con carni forti, soprattutto di selvaggina, primi piatti molto curati.

**Alcool:** 14,5%

**Acidità Totale:** 6,5 gr/l



100% Barbera,  
con resa di 60  
q.li/Ha di uva



18°C, meglio se  
scaraffato in  
decanter 1h prima



Conservare  
bottiglia in  
orizzontale

**Beppe Marino Azienda Vinicola**

via Stazione 23 - 12058 Santo Stefano Belbo (CN)

Piemonte - Italy - Tel. +39(0)141.840677

[info@beppe-marino.it](mailto:info@beppe-marino.it)

[www.beppe-marino.it](http://www.beppe-marino.it)