



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

www.beppe-marino.it