ACQUISTATO IL .....

La Regina Barbera d'Asti DOCG Superiore 2015



La Barbera dal sangue blu

Una singola vigna per produrre i grappoli destinati a questo vino elegantissimo. Uve perfette e affinamento lento e meticoloso, due caratteri fondamentali per un vino d'eccezione!

Luca Ferraris è subentrato alla guida dell?azienda nel 1999, e fin da subito ha creduto nelle potenzialità del Ruchè senza però mai tralasciare gli altri vini tipici piemontesi. "La filosofia che da sempre accompagna il mio lavoro è quella di riuscire a far combinare il rispetto della natura, della tradizione e della tecnologia per poter ottenere sempre il miglior risultato possibile?, dice di sé Luca. Gli ettari vitati sono 21 (su 28 totali), e Luca è riuscito a passare in poco più di un decennio da una produzione annua di circa 10.000 bottiglie alle 180.000 prodotte oggi.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-ovest, 200 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera d?Asti 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Carni rosse a cottura lenta, cacciagione, formaggi.
Vinificazione	Fermentazione in botti di rovere francese da 25 hl; fermentazione malolattica svolta in tonneaux di rovere francese; maturazione 18 mesi in tonneau e 3 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Rosso rubino scuro, si presenta con profumi netti di frutta sotto spirito. Ai più attenti non sfuggirà la nota fumè. Assaggio strutturato e coinvolgente, accompagnato dall'acidità propria della Barbera.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821