



ACQUISTATO IL

La Regina Barbera d'Asti DOCG Superiore

2015

La Barbera dal sangue blu



Svinando

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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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