



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

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	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 tonneau 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