



ACQUISTATO IL

Barbera d'Asti DOCG "Superiore"

2016

Una Barbera d'Asti Superiore DOCG armonicamente robusto



Svinando

Parlare della Barbera d'Asti DOCG Superiore della Cantina il Botolo Azienda Agricola significa parlare di un vino rosso armonicamente robusto che nella gamma della produzione si inserisce portando con sé i valori di eccellenza del territorio. Il Vino Barbera d'Asti Superiore DOCG viene prodotto con il 100% di uve barbera, raccolte da vitigni di oltre trent'anni, dopo una selezione dei grappoli migliori effettuata in pianta. In seguito alla vinificazione, il prodotto viene invecchiato per quattordici mesi, di cui non meno di sei nel legno, così che questo ottimo vino possa assumere un deciso colore rosso granato e un profumo intenso.

IL BOTOLO Azienda Agricola è una cantina portata avanti con passione: 16 ettari di vigneti sulle colline di Nizza Monferrato, nel cuore della produzione di vini di qualità che hanno dato fama al Piemonte e all'Italia. È un'azienda a proprietà familiare voluta da Roberto de Silva, il fondatore, che all'amore per il Monferrato, la sua storia, la sua cultura, all'ammirazione per l'infinito rincorrersi delle sue colline, ha unito il suo sogno e la sua passione per creare vini di eccellenza. Nell'alta qualità dei vini c'è la cura, la passione nel lavoro, ma c'è anche il felice contributo della natura: i vitigni sono infatti coltivati su pendii soleggiati con un preciso orientamento che favorisce la migliore maturazione delle uve. Così Il Botolo esprime una varietà di sapori fruttati nei vini bianchi e vellutati ed eleganti nei rossi. Oggi la conduzione familiare continua con l'impegno e l'amore della moglie Diana de Silva Bracco nel proporre sempre ottimi prodotti che valorizzano il territorio.

La Vigna	
Terreno	Argilloso
Esposizione	Varie esposizioni e 200 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 viti/Ha
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	10 anni
Abbinamento	Primi piatti importanti, arrosti e selvaggina
Vinificazione	La vinificazione avviene togliendo solo i raspi, quindi la fermentazione avviene in presenza delle bucce e dei vinaccioli, tale contatto dura dai dieci ai quindici giorni, la successiva fermentazione dura ancora una quindicina di giorni, dopodiché sono conservati in vasi vinari in acciaio. Affinamento per almeno 6 mesi in legni francesi grandi e piccoli di media tostatura, di primo, secondo e terzo passaggio.
Sensazioni	Di colore rosso rubino, tendente al granato, al naso intenso, caratteristico e tenue. L'affinamento in legni francesi grandi e piccoli per almeno 6 mesi ne esalta le note di ciliegia marasca, frutti di bosco e foglie di menta. In bocca sprigiona tutta la sua struttura con un sapore corposo e di gusto pieno

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