



ACQUISTATO IL

Barbera d'Asti Superiore DOCG

2013

Una Barbera....Superiore!



Ottima Barbera, ottima annata: cosa desiderare di più? Sensazioni fruttate di prugna, con un lontano accenno di legno. E poi bocca di corpo e dal finale equilibrato: ecco la Barbera Superiore di Mosparone, una Barbera Superiore in tutti i sensi!

Cantina Mosparone è una giovane realtà che si sviluppa su 10 ettari coltivati a vigneto, nata dalla passione per i vini di qualità di Simonetta Boschetti e Fabrizio Ghebbano. Simonetta e Fabrizio si sono focalizzati sulla produzione di vini autoctoni piemontesi e possiamo confermare che li fanno buonissimi! Della loro gamma abbiamo selezionato Albugnano, Barbera e Barbera Superiore: provali tutti!

La Vigna	
Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-ovest, 450 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Entro due anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti, arrosti, bolliti, formaggi anche stagionati.
Vinificazione	Fermentazione in acciaio per 6-8 giorni alla temperatura controllata di 26-28°; affinamento per 8-10 mesi in botti di rovere francese da 25 e 30 hl e in bottiglia per almeno 12 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino acceso; naso fruttato e vinoso; in bocca grande struttura e personalità.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821