



## Barbera d'Alba Superiore *Rugè*

### DATI TECNICI

**Vitigno:** Barbera 100%

**Zona di produzione:** dal 2018 Montegrosso d'Asti

**Anno di impianto:** 1954

**Gradazione alcolica:** 15,00% vol.

**Terreno:** marnoso-calcareo;

**Superficie totale:** 0,4 HA

**Altitudine:** 250/300 metri s.l.m.

**Esposizione:** sud/est

**Vendemmia:** effettuata manualmente la prima decade di ottobre.

**Vinificazione:** lunga fermentazione di tre settimane in vasche d'acciaio termocondizionate a contatto con le bucce, due rimontaggi al giorno durante tutto il processo di fermentazione.

**Fermentazione malolattica:** in acciaio in ambiente riscaldato a 20 gradi subito dopo la fermentazione alcolica.

**Affinamento:** in fusti da 700 litri di cui 1/3 dei quali nuovi per 9/12 mesi.

**Imbottigliamento:** in bottiglia nel mese di giugno/luglio

Affinamento di altri 12 mesi in bottiglie conservate al buio della cantina sotterranea.

**Produzione totale:** 3000 bottiglie

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso con sfumature granate, disegna archetti stretti e rapidi sul bicchiere.

**Olfatto:** naso deciso di frutti rossi, ribes nero, more, liquirizia e ciliegia matura. Leggere note di incenso.

**Sapore:** in bocca è ricco, caldo ed armonioso. Grande corpo e lunga persistenza retroolfattiva di frutti rossi di bosco, vaniglia e liquirizia.

Un concentrato di natura assolutamente unico ed esclusivo.

**Abbinamenti:** è un grande vini da meditazione e come tale può essere gustato da solo in ampi calici di cristallo. Si abbina perfettamente alle carni, agli arrostiti ai formaggi e molti altri piatti.

I grandi chef della cucina internazionale sanno interpretare, con ingredienti locali ,ricette raffinate che perfettamente accompagnano questo grande vino.

**Capacità evolutiva:** la sua capacità di invecchiamento può decisamente superare i 15/20 anni. Conservare in posizione orizzontale e a temperatura non superiore ai 18 gradi.