

# Emilio Vada

## Barbera d'Asti Superiore DOCG -Ansii-



**DENOMINAZIONE:** Barbera d'Asti Superiore DOCG

**VITIGNO:** Barbera 100%

**TERRENO:** calcareo-argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI RACCOLTA:** fine settembre

**FERMENTAZIONE:** la vinificazione prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino affina in barriques di rovere francese per 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento, normalmente in aprile-maggio, la Barbera ANSII riposa in cantina per 10-12 mesi prima di essere commercializzata.

**GRADO ALCOLICO:** 15-15,5% Vol

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore rosso rubino e con la maturazione riflessi aranciati. Profumo intenso, vinoso speziato con note di frutta matura e concentrata. Sapore armonico di ampia struttura, corposo e persistente.