

BRICCO DEI GUAZZI Barbera d'Asti DOCG Superiore

VARIETALES: 100% Barbera

D.O.: DO Piemonte

Descripción:

Barbera crece en viñedos orientados al suroeste, como la Viña Torre que se caracteriza por su alternancia de margas calcáreas con suelos ricos en arcilla y hierro, peculiaridades que permiten obtener vinos elegantes y fragantes.

Vinificación:

Las uvas son estrujadas y despalilladas y el orujo obtenido se deja macerar durante una semana en contacto con los mostos en una temperatura entre 25° y 28°C, en grandes tanques de acero inoxidable. El remontado frecuente permite un excelente color extracción y buen cuerpo. la maloláctica se lleva a cabo la fermentación y luego, el vino se coloca en barricas de 15-20 hectolitros durante unos 12 meses. Una botella sigue un refinamiento de al menos 4 meses.

Nota de cata:

COLOR: Rubí intenso.

AROMA: Intenso, envolvente y aroma complejo, bien equilibrado con el componente alcohólico. La nariz primero libera notas de cereza madura, ciruela, violeta y especias.

SABOR: En boca es vibrante, con taninos elegantes y sedosos que emergen en boca y compleja la sensaciones olfativas. Excelente acidez característica de la uva.

