


# Fiore the Best

## COSTA DEI TIGLI

 Il nome anticipa ai sensi l'esperienza che vivranno. Fiore, il migliore. Il suo profumo inebria i sensi dei partecipanti a una tavola festosa di una serata invernale, fuori nevicata e il camino riscalda l'aria arricchendola di note legnose, proprio come il vino appena versato nel bicchiere.

**ETICHETTA:** Giacca blu in onore dell'unico uomo in azienda: Papà Fiorindo.

**NOME:** Fiorindo, il papà Barbero che per tutti è Fiore.

**VENDEMMIA:** Generalmente dal 10 al 20 ottobre avviene la vendemmia manuale di questi preziosi grappoli.


**VINIFICAZIONE:** Dopo la pigiatura, il mosto fermenta circa 15 giorni a contatto con le bucce per ottenere la massima estrazione delle sostanze coloranti e tanniche. Alla fermentazione alcolica segue immediatamente la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO:** Matura in botti di rovere di Slavonia per trentasei mesi e, in bottiglia si affina per oltre un anno. Imbottigliato tre anni dopo il raccolto, è avviato alla commercializzazione nel quarto anno dopo la vendemmia e continuerà a sviluppare la sua eleganza date le sue straordinarie capacità di invecchiamento.

**DEGUSTAZIONE:** Colore rosso granato intenso con riflessi mattone, dovuti alla maturazione in legno di rovere di Slavonia. Bouquet ampio e molto persistente tra cui spiccano sentori di piccoli frutti rossi, cioccolato, note legnose e chiodi di garofano. Sapore caldo con tannini morbidi, di buon corpo e piacevolmente speziato. Notevole morbidezza e intensa persistenza lo contraddistinguono.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 16% VOL

**ABBINAMENTI:** È consigliabile decantarlo almeno un'ora prima e servirlo alla temperatura di 18°C in bicchieri molto ampi. A tavola si sposa con portate ricche e importanti come primi piatti, secondi di carne, salumi e formaggi stagionati.

 Fiore: our dad Fiorindo, the only man of Famiglia Barbero symbolized by the blue jacket of the woman on the label. The name anticipates the tasting experience: the best! Spicy flavour and warm bouquet frame a dinner with friends at Christmas time. Joyful moments full of happiness in front of a warm fire, wooden and chocolate scents burst all over from a glass of this meditation wine.

**VINEYARDS:**  
Located in Costigliole d'Asti.  
Manual harvest.

**VINIFICATION:**  
Alcoholic fermentation for 16-19 days is followed by a period of 8 months in steel tanks. Then begins the maturation in Slavonian oak barrels for 3 years. Follows ageing in bottles for 6 months before sale.

**AGEING:**  
Excellent wine for ageing in bottle.

**TASTING:**  
Intense colour with deep garnet hues changing to dark orange on ageing are the assurance of great richness and powerful structure of this wine. Broad, elegant and lingering spicy bouquet with hints of tobacco and red fruits jam. Its notable harmony and balance are enhanced by tannins that soften to sweetness. Very intense and long-lasting aroma typical of great, long-aging wines.

**ALCOHOL CONTENT:**  
16% by volume

**FOOD PAIRINGS AND SERVING SUGGESTIONS:**  
Best served at 18°C in large from a carafe, it is excellent with braised meats, ideal with ripe cheeses and salami, as well as courses with truffles.

