


Giulia

Barbera d'Asti Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

COSTA DEI TIGLI

 Punta di diamante di Costa dei Tigli e massima espressione della nostra Barbera. Un viaggio adatto a chi confida nella bellezza di ciò che troverà ad aspettarlo, una serata tra amici, il caminetto che scoppietta e nell'aria si percepisce la felicità. Chiudendo gli occhi il profumo caratterizzato da un piacevole aroma di frutta matura, con punte speziate legnose vi farà ricordare i biscotti la mattina di Natale e la gioia di stare insieme.

ETICHETTA: Giulia, capelli raccolti di una Barbera strutturata ma che non dimentica mai ciò che è stata: bimba prima e ragazzina poi, da qui la scelta di vestirla di rosa, viola e ciclamino.

NOME: Questo vino porta il nome della terza figlia di casa Barbero.

VITIGNO: 100% Barbera

VENDEMMIA: A metà agosto la cosiddetta vendemmia verde anticipa quella vera e propria, solo i grappoli capaci di garantire un vino DOCG vengono lasciati maturare mentre gli altri tagliati e gettati a terra. La vendemmia avviene manualmente per mantenere alta la qualità del prodotto, si effettua nei primi quindici giorni di Ottobre e i grappoli scrupolosamente scelti sono avviati immediatamente alla vinificazione.


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 che attenua l'acidità del vino conferendogli armonia ed equilibrio.

AFFINAMENTO: Matura in botti di rovere di media capacità per sedici mesi e, in bottiglia si affina per oltre un anno. Imbottigliato due anni dopo il raccolto, è avviato alla commercializzazione nel terzo anno dopo la vendemmia e continuerà a sviluppare la sua eleganza poiché si presta molto bene all'invecchiamento in bottiglia.

DEGUSTAZIONE: Colore rosso tendente al granata intenso dovuto alla maturazione in legno di rovere di Slavonia. Bouquet ampio e molto persistente tra cui spiccano sentori di frutti rossi, prugna e frutta matura. Sapore asciutto, caldo, di buon corpo e leggermente speziato. Notevole morbidezza e intensa persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% VOL

ABBINAMENTI: È consigliabile 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.

 Giulia is our Barbera d'Asti DOCG Superiore, the highest expression of this type of grapes. The woman on the label represents the soul of this wine: a mature character that never forgets its childhood. Barbera becomes "superiore" and develops itself by preserving its bouquet and taste. Giulia, the third daughter of Famiglia Barbero.

VARIETY: 100% Barbera

VINEYARDS: Located in Isola d'Asti "Bric Galita" and "Saracco" are about 40 years old. Manual harvest.

VINIFICATION: The must ferments in contact with the skins for 15 days in stainless steel tanks to obtain the maximum extraction of the colouring and tannic substances. Alcoholic fermentation is immediately followed by malolactic fermentation to attenuate the acidity of the wine.






AGEING: 8 months in steel tanks and then 16 months in Slavonian oak barrels to reach its best. Once in bottle it continues to develop its elegance and balance.

TASTING: Deep ruby colour that changes to garnet during maturation, great richness and a powerful structure. Full, intense and very persistent bouquet, it presents a long-lasting aroma typical of great red wines.

ALCOHOL CONTENT: 14,5 % by volume

FOOD PAIRINGS AND SERVING SUGGESTIONS: Best served at 18°C in wide glasses with pasta like ravioli, it is excellent with braised meats as well as with ripe cheese and salami.



 Strada Asti, 38 - 14055 Costigliole d'Asti - Italy
 +39 0141 961187
 info@costadeitigli.it
 Agriturismo Costa dei Tigli  costadeitigli



www.costadeitigli.it