


# La Barbero

# Barbera d'Asti Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## COSTA DEI TIGLI

### MAURATO IN BARRIQUE

 LaBarbero: massima evoluzione delle potenzialità della nostra Barbera.

**ETICHETTA:** Un tocco di eleganza per la dama che rappresenta un vino così importante. Capelli raccolti e sguardo sicuro celato da un grande fiocco viola intenso.

**NOME:** La scelta del nome è un gioco di parole: Barbero, il cognome di famiglia, preceduto dall'articolo "la" che sta a indicare la femminilità sia del vino Barbera che della nostra azienda.

**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 piccole botti, barrique, per ventiquattro mesi. Imbottigliato nel terzo anno dopo il raccolto, continuerà a sviluppare la sua eleganza nel tempo poiché si presta molto bene all'invecchiamento in bottiglia.

**DEGUSTAZIONE:** Colore intenso dovuto alla maturazione in barrique. Presenta un bouquet spiccatamente speziato, con prevalenza di note legnose e di frutti rossi tipici di questo vino. Al palato è asciutto, caldo e rotondo.

**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.

 LaBarbero is our Barbera d'Asti DOCG Superiore barrique. Its essence and taste is enclosed in the woman's glance, hidden by the violet hair bow. The name "LaBarbero" is a word pun between the family name and the Italian feminine article that represents the pink soul of our winery.

**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 24 months in barriques to reach its best. Once in bottle it continues to develop its elegance and balance.

**TASTING:** Intense colour that changes to deep garnet during maturation, it presents a great richness and a powerful structure. Full, intense and very persistent bouquet with a spicy and 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