



# BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG



## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altitudine: 200 m s.l.m.  
Superficie: Ha 4,64  
Esposizione: varie  
Tipo di terreno: argilloso  
Densità impianti: 5000 viti/Ha  
Allevamento: guyot  
Età vigneto: oltre 25 anni

## NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Barbera  
Conduzione vendemmia: manuale  
Vinificazione: fermentazione in vinificatori in acciaio inox  
Affinamento: legni francesi grandi e piccoli di media tostatura per almeno 6 mesi  
Bottiglia: bordolese cc 750 e bordolese classico magnum cc 1500

## NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino, tendente al granato, al naso intenso, caratteristico e tenue. L'affinamento in legni francesi grandi e piccoli per almeno 6 mesi ne esalta le note di ciliegia marasca, frutti di bosco e foglie di menta. In bocca sprigiona tutta la sua struttura con un sapore corposo e di gusto pieno.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente a primi piatti importanti, arrosti e selvaggina.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16° - 18°C

### Il Botolo Azienda Agricola

Strada Colombaro n. 11, Nizza Monferrato (AT) Piemonte  
Telefono: 02 21772134 | p.iva 01155270059 |  
[www.ilbotolo.com](http://www.ilbotolo.com) | email: [info@ilbotolo.com](mailto:info@ilbotolo.com)

Seguici su:  
 [@ilbotolo\\_winery](https://www.instagram.com/ilbotolo_winery)  
 [Il Botolo Azienda Agricola](#)