



CASTELLO DI GARIANO
MARCHESI CATTANEO ADORNO GIUSTINIANI



Barbera d'asti superiore DOCG

Adornes

DENOMINAZIONE:

Barbera d'Asti Superiore DOCG

FORMATO:

0,75l - 1,5l - 3l

TIPOLOGIA:

Rosso

UVE:

Barbera 100%

AFFINAMENTO:

In barrique per circa 18 mesi e 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 - 20°C.

ABBINAMENTO:

Ideale con carni alla griglia, brasate e formaggi stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE:

Dai vigneti collinari del castello nascono i grappoli di barbera con bacca scura e croccante che vinificati in purezza regalano a questo Barbera d'Asti Superiore un sapore deciso e forte, ricco di calore.

La resa è contenuta a 50 q.li/ha con potature di contenimento produttivo, preventivi diradamenti e una cernita in fase di vendemmia che viene effettuata esclusivamente a mano.

Il microclima particolarissimo dovuto alla posizione a dirupo sul Po a confine fra le colline monferrine e l'arco delle Alpi dona a questa Barbera d'Asti caratteristiche inconfondibili. L'affinamento avviene in tonneaux costruiti con roveri pregiati di provenienza francese e si protrae per circa 18 mesi.

Una Barbera seria, complessa e austera, che si esprime nella sua tipicità liberando una spiccata freschezza perfettamente equilibrata da una giusta gradazione alcolica e maturazione polifenolica delle uve.

NOTA DEL VIGNAIOLO:

Colore: Rosso rubino molto intenso con sfumature leggermente aranciate.

Profumo: Al naso si presenta intenso, persistente e fine con netti sentori fruttati, minerali, vegetali e speziati di marasca e prugna mature un po' macerate, note balsamiche, grafite, frutta secca, pepe bianco macinato e boisé.

Gusto: In bocca è secco, fresco, sapido, caldo, leggermente astringente, pieno ma snello, persistente e con fondo amarognolo. Riaffiora nel retrogusto la nota fruttata, minerale, vegetale e speziata.