



Volpi

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE Docg
VOLPI**

Le Barbera d'Asti a connu pendant les dernières années un grand succès dans le monde entier grâce à son équilibre et à son élégance. Ce vin obtient la mention de « superiore » seulement quand :

- la production du vignoble est limité à 80 q/ha*
- le vin a minimum 18 mois de vieillissement (futs et bouteille)*

- Cépage: *Barbera 100%*

- Région de Production:

Piémont – dans les villages de Vinchio et Vaglio (Asti)

- Rendement :

50 hl/hectare

- Sol :

compact, argile mélangé marne-calcaire

- Vinification :

fermentation des mouts pendant 7 jours avec les peaux à 25° C remontage des mouts pour l'extraction de la couleur chaque 30 minutes.

- Vieillessement :

pendant 3 mois en grand tonneaux de chêne de Slavonie et après 8 mois en barrique de chêne du Massif Central.

Le vin reste en bouteille pendant 12 mois mais peut vieillir encore pendant 5-7 ans.

- Couleur :*rouge rubis si jeune, rouge grenat en vieillissant*

- Bouquet :*riche, fruit murs avec des senteurs de grains de café grillé*

- Goût: *rond et riche de saveurs de fruits rouges.*

Sec avec un bon corps et une juste acidité naturelle.

Après le vieillissement il devient très harmonieux.

- En accompagnement : *hors-d'oeuvre importants, pates et les*