

Barbera d'Asti DOCG Superiore

San Sebastiano

Nel vigneto della **regione San Sebastiano in Cocconato d'Asti** che prende il nome dalla piccola chiesetta votiva, dal quale deriva il nome di questa **Barbera** vengono coltivate, in biologico, le uve da cui si produce questo vino con produzione max per Ha di 5000 litri. Selettiva vendemmia manuale; vinificazione tradizionale con macerazione per 20 / 25 giorni. Dopo la fermentazione malolattica seguono **12 mesi di affinamento in barrique e tonneaux** di 2°/3° passaggio. Colore **rosso rubino intenso** con cenni granato. **Olfatto complesso** e pieno, con chiari sentori di frutta rossa, ciliegia e vaniglia, tutti estremamente bilanciati. **Sfumature speziate** avvolgenti e discrete, gentili note mentolate. In bocca è elegante e calda e si affina con una **vena di freschezza decisiva** per la lunga durata e sapida persistenza. È un vino di notevole struttura che si presta ad accompagnare i tipici salumi e formaggi piemontesi, primi gustosi e secondi di carne.

Servire a **18°-21°C**.

In the area of **San Sebastiano in Cocconato d'Asti**, where the little homonym church is, the grapes of this **Barbera** are organically cultivated.

The maximum production per hectare, obtained in San Sebastiano vineyard, after an accurate thinning clusters fruit in August, is 5000 liters. Selective manual harvest; traditional vinification with maceration for 20 / 25 days. After malolactic fermentation refining by 12 months of aging in used (2°/ 3° passage)barriques and tonneaux. **Deep ruby red colour** with garnet hints. **Its bouquet is complex** and full with well-balanced scents of red fruits, cherries and vanilla. Spicy-warm nuances and delicate balsamic notes. Elegant and warm on the palate, it always refines in a vinous bouquet. Decisive **vein of freshness**, continuous with sapid persistence. Perfectly match well with typical salumi and Piedmontese cheeses, first dishes served with meat or mushrooms sauces and meat dishes. Serve at 18° - 21° C.

