

L'ASTEMIA

astemiapentita.it



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2022

- **Zona di coltivazione:**
Langhe
- **Esposizione e altitudine:**
Sud; 420-450 M
- **Uve:**
100% Barbera
- **Vinificazione:**
Macerazione di circa 15-18 giorni
- **Affinamento:**
12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia
- **Temperatura di servizio:**
14/16 °C

La Barbera, vitigno classico della tradizione piemontese, esprime un carattere unico. Si presta all'invecchiamento e negli anni tende ad acquisire struttura e personalità.

Il passaggio in barrique e la maturazione in bottiglia contribuiscono ad arricchire il vino di morbidezza ed eleganza, arrotondando gli spigoli tipici di una varietà dal carattere rustico ma affascinante.

Un vino molto generoso al naso, esuberante nelle note di frutti a bacca rossa e nera. La permanenza in legno aggiunge complessità e un tocco speziato, che completano il profilo olfattivo.

Al palato si presenta come un vino intenso e vellutato, che combina eleganza e robustezza.

La Barbera seduce per ampiezza e struttura, regolate e contrastate dall'acidità tipica dell'uva, che l'affinamento in barrique smussa, rendendola piacevolmente fresca e bilanciata.