

# BRICCO SERENO

Barbera d'Asti Superiore Docg



TENUTA  
LA MERIDIANA  
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



**Tipologia terreno:** marnoso-argilloso  
**Altimetria:** 230 m  
**Ceppi/ha:** 5000  
**Resa/ha:** 8 t  
**Raccolta:** manuale  
**Forma di allevamento:** guyot  
**Esposizione:** Sud, Sud-Est



**Varietà:** Barbera 100%

**Vinificazione:** le uve, vendemmiate a mano in cassette da 18 chili, vengono diraspate delicatamente e pompate nei vinificatori di acciaio inox dove sono sottoposte ad una macerazione a freddo pre fermentativa di 72 ore. Successivamente, avviene la fermentazione che dura dai 15 ai 20 giorni e, una volta terminata, si procede alla svinatura. Dopo la trasformazione malolattica in acciaio, il vino viene trasferito in barriques di rovere francese di terzo, quarto o quinto passaggio per circa 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento, affina per almeno un anno in bottiglia prima di essere messo sul mercato.



**Alcol:** 14,5/15% vol



**Degustazione:** vino dal colore viola con sfumature granata, presenta intense note di ciliegia e frutti di bosco ben armonizzate con i sentori vanigliati e speziati del legno. In bocca il vino è corposo ma con una bellissima acidità e una peculiare nota minerale che ne esalta la beva. Tannini morbidi e lungo finale di frutti rossi.



**Abbinamenti tipici:** Arrostiti, formaggi stagionati.

**Abbinamento Top:** Polenta e cervo.

**Abbinamento inusuale:** Cannoli siciliani.



**T° di servizio:** 16-18°C



**Potenziale di invecchiamento:** 15 anni