

TRA LA TERRA E IL CIELO

Barbera d'Asti Superiore Docg



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-argilloso

Altimetria: 230 m

Ceppi/ha: 5000

Resa/ha: 7 t

Raccolta: manuale

Forma di allevamento: guyot-cordone speronato

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 nuove o di secondo passaggio per circa 15 mesi. Dopo l'imbottigliamento, affina per almeno un anno in bottiglia prima di essere messo sul mercato.



Alcol: 14,5/15,5% vol

Degustazione: vino dal colore viola con sfumature granata, presenta intense note di ciliegia sotto spirito e frutti di bosco ben armonizzate con i sentori di vaniglia, caffè e cioccolato del legno. In bocca il vino è potente, profondo, con corpo e una bella acidità tipica del vitigno che ne alleggerisce la beva. I tannini sono presenti ma vellutati e il finale è lungo e con sensazioni fruttate.



Abbinamenti tipici: Bolliti, arrostiti, formaggi stagionati.

Abbinamento Top: Tajarin al tartufo, tagliata alla fiorentina.

Abbinamento inusuale: Cioccolato fondente.



T° di servizio: 16-18°C



Potenziale di invecchiamento: 20 anni