



MYSTORIUM

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

Questa Barbera è prodotta dalle più antiche vigne della tenuta, raccolta con vendemmia medio-tardiva ed affinata in legni di rovere di allier. Rispecchia perfettamente sia le caratteristiche del vitigno (potenza, fruttuosità, freschezza ed asciuttezza) che quelle del territorio in cui è perfettamente acclimatata (finezza, complessità olfattive minerali e giusta tannicità).

Colore rosso intenso, con riflessi tra il porpora ed il nero, dai sentori intensi, ampi, con spiccate note di ciliegia, terra e sudanti note boisé. Al palato si presenta caldo, concentrato, giustamente tannico e dalla ottima persistenza aromatica intensa. Presenta una considerevole capacità di invecchiamento. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione

Barbera D'Asti D.O.C.G. Superiore

Annata

2014

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Barbera

Quantità prodotta

N° 9.792

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Età del vigneto 70/80 anni con forma di allevamento guyot ed esposizione a sud.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadirasatura con fermentazione a capello emerso e frequenti rimontaggi con vinificatore che sfrutta il moto naturale del gas di fermentazione per muovere continuamente la vinaccia ed estrarre delicatamente profumi, senza però ossidare le sensazioni fruttate naturali dell'uva di origine. Durata della fermentazione di circa 20 giorni e poi affinamento in legno piccolo e medio, barriques e tonneaux, e un'ultima parte botte grande da 25 HI per oltre 12 mesi.

Colori / Riflessi

Rosso intenso e brillante, con riflessi tra il porpora ed il nero.

Profumo

Ampio, intenso con leggere note di vaniglia, liquirizia, eucalipto, spezie antiche, pepe nero, ciliegia e frutti di bosco.

Palato

Caldo, concentrato, giustamente tannico e dalla ottima persistenza aromatica intensa. Mantiene sempre un'eleganza vellutata non comune.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14,5% vol.

Acidità totale: 6,2 g/l

PH: 3,34

Zuccheri residui: 1 g/l

Estratto secco Totale: 31,4 g/l