



MOMPIRONE® BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Nelle parti medio-alte, dove si colloca il Monte Stefano, detto Mompirone, il suolo, composto di prevalenti sabbie astiane, da due millenni consente di produrre vini di qualità unica.



DENOMINAZIONE Barbera d'Asti Docg Superiore
VITIGNO Barbera
ESTENSIONE E COMUNE 1,86 ettari, Cisterna d'Asti
SUOLO Sabbioso e calcareo
ETÀ DELLE VITI 5 anni
DENSITÀ 4.280 ceppi/ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
EPOCA VENDEMMIALE I decade di Ottobre
CONCIMI Letame e sovescio
TRATTAMENTI Rame e zolfo
PRATICHE IN VIGNA Inerbimento
FERMENTAZIONE 8-10 giorni in vasche termocontrollate a 28°C e successiva malolattica a 20°C
AFFINAMENTO 18 mesi in botte di rovere

ANALISI ORGANOLETTICA Il colore è rosso rubino intenso, i profumi speziati richiamano note di ribes nero, cacao e vaniglia. Al palato si percepiscono intensità, corpo e persistenza.

ABBINAMENTI Primi piatti con sughi a base di carne, secondi di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati.

