



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.

