



Cantina di Casorzo
S.A.C.

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. SUPERIORE **“VIGNOT”**

SCHEDA TECNICA

UVA – DA VITIGNO	Barbera in purezza.
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcereo argilloso tufaceo
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno. Trattamenti anticrittogamici in caso di necessità
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Selezione dai migliori vigneti della zona, Diraspapigiatura, fermentazioni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a – 5°C in apposito recipiente termocontrollato. Affinamento di almeno 6 mesi in piccole botti di legno. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento e affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.
TENORE ALCOLICO	15% in volume

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE E ASPETTO	Rosso granata intenso. Fermo.
PROFUMO	Vinoso ed etereo
SAPORE	Corposo ed austero con moderata tannicità.
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: ciliegia cotta, susina e frutti di bosco. Aspetti gustativi: lunga ed eterea persistenza del sapore.

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Adatto a piatti impegnativi di carne rossa e selvaggina.