



BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.P.

QUERCIA



VARIETÀ

Barbera.

VIGNETO

“La Quercia”, ai “Tre Termini” suolo marnoso calcareo con densità di circa 4800 piante per ettaro.

Esposizione ottimale a Sud-Ovest.

Agricoltura da Lotta Integrata Certificata.

VINIFICAZIONE

Con un'accurata scelta in vigna i grappoli migliori vengono posti in piccole cassette e diraspati con attenzione.

La fermentazione in vasche di acciaio inox, alla temperatura controllata di 28°-30°C. procede per alcune settimane.

Dopo la fermentazione malolattica ed una breve permanenza in vasche di acciaio inox, nei primi mesi dell'anno successivo la vendemmia, il vino si affina in grandi botti di rovere da 700 e 2000 litri, dove invecchia per 12-14 mesi.

L'evoluzione continua in bottiglia coricata, in ambiente buio a temperatura costante fino alla sua perfetta maturazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino carico tendente al granato.

Profumo

Molto intenso e persistente, ampio con sentore di spezie.

Sapore

Di struttura complessa e suadente, pieno e morbido, con evidenti note di piccoli frutti rossi di bosco.

Data la grande struttura, questo vino mantiene le sue caratteristiche invariate per molti anni, affinandosi ed esaltandosi nel tempo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La grande struttura e la buona acidità ne fanno un vino che si accompagna ottimamente a piatti strutturati e complessi a tutto pasto.

VILLA GIADA®

www.villagiada.wine

VILLA GIADA SOCIETÀ AGRICOLA - ANDREA FACCIO

Regione Ceirole 10 – 14053 Canelli AT – Italy

Tel. +39 0141 831100 - Fax +39 0141 829756 - info@villagiada.wine