# Barbera d'Asti Superiore DOCG, Cantine Volpi




*Ce vin à succès et très élégant est issu du cépage barbera de la région piémontaise sur les villages de Vinchio et Vagio (Asti). La mention « Superiore » implique une production limitée à l'hectare et un vieillissement minimum de 18 mois avant commercialisation. Celui-ci a vieilli 12 mois en fûts de chêne.*

**Origine:** Les vignes sont situées sur les collines d'Asti, entre 250 et 400 mètres d'altitude. Les sols argilo-calcaires et le climat continental avec des amplitudes thermiques marquées favorisent une belle concentration aromatique et une acidité naturelle.

**Encépagement:** 100% barbera

**Vinification:** Fermentation en cuves inox à 28°C avec macération de 15 jours. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois pour apporter complexité et rondeur.

**Dégustation:** Élégant, aux saveurs de fruits rouges et de fruits mûrs à noyau. Il présente aussi une note toastée due à un élevage en barriques pendant 8 mois et possède des tanins fins sur une finale harmonieuse.

**Potentiel de garde:** 2-3 ans

**Température de service:** 16-18 °C

**Association mets:** Parfait avec des pâtes à la truffe, une entrecôte grillée ou une aubergine parmigiana. Il accompagne aussi très bien des fromages affinés ou un risotto aux champignons.

- Penne au fromage (parmesan, grana padano)
- ...