Barbera d'Asti Superiore DOCG, Cantine Volpi

Deze succesvolle en elegante wijn is gemaakt van de Barbera druif die in de regio Piemonte in de dorpen Vinchio en Vagio (Asti) groeit. Het 'Superiore' label betekent dat de productie per hectare beperkt is en dat de wijn minimaal 18 maanden rijpt voordat hij op de markt komt. Deze wijn rijpte 12 maanden in eiken vaten.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op de heuvels van Asti, tussen 250 en 400 meter hoogte. Klei-kalkbodems en een continentaal klimaat met grote temperatuurverschillen zorgen voor aromatische concentratie en natuurlijke zuurgraad.

Druiven: 100% barbera

Vinificatie: Fermentatie in inox tanks bij 28°C met maceratie van 15 dagen. Rijping gedurende 12 maanden in eiken vaten voor complexiteit en rondheid.

Degustatie: Aroma's van rood fruit, steenvruchten en een vleugje hout, dankzij zijn rijping op eikenhouten vaten gedurende een periode van 8 maanden. Hij bezit fijne tannines en een evenwichtige afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij pasta met truffel, gegrilde entrecote of aubergine parmigiana. Ook heerlijk bij gerijpte kazen of paddenstoelenrisotto.

- Penne met kaas
- ...