



CASA GRENGHE

San Damiano d'Asti



Barbera d'Asti Superiore – Limited Edition

Denominazione: Barbera d'Asti Superiore DOCG

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: Piemonte, Cisterna d'Asti

Caratteristiche dei vigneti: vigneti collinari ben esposti di età variabile, il terreno è sabbioso.

Potatura: Guyot

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve raccolte a mano. Fermentazione per 10-12 giorni. Svinatura e immediato governo della fermentazione malolattica.

Colore: Si presenta di un rosso rubino intenso, profondo e brillante, che cattura subito lo sguardo. La luminosità del colore riflette la concentrazione aromatica e la struttura tipica di questa Barbera Superiore.

Profumo: Al naso si apre con un bouquet complesso e avvolgente, in cui emergono sentori eleganti di confettura di ciliegie e more, arricchiti da delicate note di tabacco e vaniglia derivanti dall'affinamento in piccole botti di rovere francese. La cura e l'attenzione dedicate a ogni fase della vinificazione rendono questa Limited Edition un vino unico ed esclusivo.

Gusto: In bocca è pieno e strutturato, con un palato avvolgente e armonico. I tannini morbidi e ben integrati conferiscono equilibrio ed eleganza, mentre la persistenza aromatica richiama le stesse note fruttate e speziate percepite al naso. Il finale lungo, raffinato e persistente, lascia una sensazione di completezza e finezza.

Abbinamenti: Ideale con carni rosse, brasati, arrosti e formaggi stagionati. Perfetto per piatti importanti e prepa-

razioni di carattere che valorizzano la struttura e la complessità del vino, rendendolo protagonista della tavola.

Note aggiuntive: Questa Barbera d'Asti Superiore – Limited Edition rappresenta la massima espressione del vitigno, esaltata dall'attento affinamento in legno e dalla selezione delle migliori uve. Va servita in calici ampi, per consentire al bouquet e alla struttura di manifestarsi pienamente.

Vini Pregiati del Monferrato