



TECNICA DI PRODUZIONE

Sono oltre 60 gli ettari di vigneto accuratamente selezionati dai nostri tecnici e gestiti a basse rese che partecipano al Progetto "Superbarbera". L'assemblaggio di uve provenienti da vigneti con terreni e microclimi leggermente diversi, ci consente di ottenere un vino con il miglior bilanciamento tra struttura e profumi. La vinificazione è di tipo tradizionale, con macerazione di 10 giorni ad una temperatura di 28-30 °C a cui segue l'avvio della fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques procede per circa 12 mesi durante i quali questo barbera, dalla robusta struttura, arricchisce ulteriormente il suo patrimonio estrattivo ed evolve in un vino complesso ed elegante.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso.

Profumo: ricco e complesso, con evidenti note di viola, liquirizia e vaniglia.

Sapore: molto fresco, note persistenti di frutti di bosco, vaniglia e caffè. Finale lungo e persistente.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Barbera

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Barbera d'Asti Superiore DOCG

Maturazione: almeno 12 mesi in barrique (33% nuove)

Area di coltivazione: Monferrato Astigiano



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Luna e i Falò 2019

Barbera d'Asti Superiore DOCG



Gambero Rosso

Vini d'Italia

Tre Bicchieri



JAMES SUCKLING.COM 

92 (05/2021)



Guida Essenziale Ai Vini d'Italia 2022

92



Luca Maroni 97

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Luna e i Falò 2018

Barbera d'Asti Superiore DOCG



Gambero Rosso

Vini d'Italia

Tre Bicchieri



JAMES SUCKLING.COM

92 (07/2020)



DECANTER WORLD WINE AWARDS

90 SILVER MEDAL



Luca Maroni

97

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Luna e i Falò 2017

Barbera d'Asti Superiore DOCG



Gambero Rosso
Vini d'Italia
Tre Bicchieri



Decanter
94 (29/10/2019)

JAMESSUCKLING.COM
91 (08/2019)



Luca Maroni 93



Guida Essenziale Ai Vini
d'Italia 2021
91