



CA' MONGRÒSS
VIGNETI FERRARIS AGRICOLA

VITI CENTENARIE

Barbera d'Asti DOCG Superiore

Espressione massima della Barbera, "Viti Centenarie" è ottenuta da viti molto vecchie che producono grappoli piccoli e spargoli, ideali per produrre vini opulenti e concentrati. Colore intenso, impenetrabile, con profondi riflessi color rubino. Si offre al naso con aromi ampi e intensi di frutta matura, amarena e confettura di prugne, che ben si fondono con note floreali di rosa, viola e accenni tostati e balsamici legati all'affinamento in legno. In bocca è elegante in ogni suo aspetto con una eccezionale persistenza. È un vino che può invecchiare egregiamente per almeno 10/15 anni. Ottimo con piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura.

Uvaggio: Barbera 100%

Zona di produzione: Montegrosso d'Asti (AT)

Tipologia di terreno: Calcareo, marnoso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 50 q/ha – 200-230 metri s.l.m.

Fermentazione alcolica: In botte grande di rovere francese da 54 hl

Fermentazione malolattica: In tonneaux di rovere francese da 500 litri

Invecchiamento: 24 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 litri

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Alcool: 16 %

Residuo zuccherino: 0,8 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Abbinamento: Carni rosse, carni brasate e stufate, arrostiti, bolliti misti, formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 18-20°C

