

CASTAGNA

"Dalle migliori uve, della nostra parcella di vigneto migliore in località Castagna, da viti di 70 anni, nasce la nostra Barbera d'Asti Superiore "Castagna".

Castagna, a 350m s.l.m., rappresenta uno degli ultimi bastioni del Monferrato che si affacciano sulla Langa ed è un toponimo già presente nel catasto del 1758, identificando all'epoca una delle colline più vitate di Calosso, con allora già presenti più di 70 ha ettari di vigneti.

Prodotta solamente nelle migliori annate, in un numero limitatissimo di bottiglie, esce sul mercato 4 anni dopo la vendemmia"

BARBERA D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SUPERIORE
B U S S I P I E R O

CASTAGNA



De Calosso



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE "CASTAGNA"



Tipologia: Vino Rosso

Vitigno: 100% Barbera

Zona di produzione: Calosso - 350 m s.l.m.

Terreno: Calcareo

Età Vigneti: 65 anni

Sistema di Potatura : Guyot

Vinificazione : Fermentazione in acciaio - affinamento di 24 mesi in botti di rovere francese e 18 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 15 % vol

Colore: Rosso Rubino Intenso, con riflessi violacei

Profumo: Intesi aromi fruttati su cui spicca la marasca e il lampone

Sapore: Vino strutturato, avvolgente, morbido, con una lunga persistenza al palato.

Potenziale di Invecchiamento: 20 anni

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamenti: Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi

Produzione Media : 600 Bottiglie