



MARENCO



CIRESA BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

VITIGNO 100% Barbera

ORIGINE Vigneto Ciresa a Strevi. Viti vecchie esposte a sud-est. Terreno sabbioso-marnoso.

VINIFICAZIONE Uve selezionate e raccolte manualmente in piccole cassette. Fermentazione alcolica in acciaio con lunga macerazione sulle bucce. Dopo la fermentazione malolattica si prosegue con l'affinamento in botti di rovere da 225 e 1500 litri. L'imbottigliamento avviene dopo almeno 18 mesi di affinamento. Prodotto per la prima volta nel 1990, la Ciresa esce solo negli anni che riteniamo eccellenti.

CARATTERISTICHE Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Naso elegante e persistente, sentori di vaniglia e liquirizia, frutti e spezie. In bocca è pieno ed armonico, fresco e sapido.

ABBINAMENTI Accompagna piacevolmente tutti i piatti ricchi e saporiti di carni, pasta e risotti, formaggi di buona stagionatura.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare la bottiglia coricata al buio in luogo fresco. Aprire e lasciare riposare per qualche minuto. Servire in calici grandi a 18°C. Adatto all'invecchiamento per oltre 10 anni.

DATI TECNICI Alcol: 14,5% vol. - Contiene solfiti.