
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 recipienti di acciaio di dimensioni contenute.
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.
Gusto pieno e di struttura, persistente ed armonico, fresco e sapido.

ABBINAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Aprire e preferibilmente decantare o lasciare riposare per qualche minuto.
Servire in calici grandi a 18°C. Adatto all'invecchiamento per oltre 10 anni.

ALCOL

13% vol.