Barbera d'Asti Superiore DOCG, Cantine Volpi



Ce vin à succès et très élégant est issu du cépage barbera de la région piémontaise sur les villages de Vinchio et Vagio (Asti). La mention « Superiore » implique une production limitée à l'hectare et un vieillissement minimum de 18 mois avant commercialisation. Celui-ci a vieilli 12 mois en fûts de chêne.

Origine: Les vignes sont situées sur les collines d'Asti, entre 250 et 400 mètres d'altitude. Les sols argilo-calcaires et le climat continental avec des amplitudes thermiques marquées favorisent une belle concentration aromatique et une acidité naturelle.

Encépagement: 100% barbera

Vinification: Fermentation en cuves inox à 28°C avec macération de 15 jours. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois pour apporter complexité et rondeur.

Dégustation: Élégant, aux saveurs de fruits rouges et de fruits mûrs à noyau. Il présente aussi une note toastée due à un élevage en barriques pendant 8 mois et possède des tanins fins sur une finale harmonieuse.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec des pâtes à la truffe, une entrecôte grillée ou une aubergine parmigiana. Il accompagne aussi très bien des fromages affinés ou un risotto aux champignons.

- Penne au fromage (parmesan, grana padano)
- ...