



Föje Rüsse

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.

Superiore

2015

Colore: rosso rubino carico tendente al porpora.

Al naso: frutta rossa more, ribes, amarene sott'alcol, sentori di tabacco e liquirizia.

In bocca: strutturato, avvolgente, con un'equilibrata eleganza, persistente.

Abbinamenti ideali: pasta al ragù di selvaggina secondi di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

I VIGNETI

Vitigno: Barbera

Forma di allevamento: Guyot classico

Densità piante Ha: 5000 ceppi per Ha

Terreno: marne argilloso-calcaree friabili, con buona presenza di limo e sabbia, ricche di microelementi; traggono origine da antiche sedimentazioni marine.

Esposizione: Sud-Sud Ovest

Altezza sul livello del mare: 270-300 m/Sm

Localazione vigneti: Canelli (AT)

Vendemmia: settembre, raccolta a mano in piccole cassette da 20 kg

IL VINO

Prima annata prodotta: 1995

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce per 10-15 giorni con delicati rimontaggi

Affinamento: 14 mesi in fusti di legno.

Malolattica: 100% svolta

Alcool effettivo: 14,8% vol.

Acidità totale: 5,78 g/l **Ph:** 3,43