



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE "LA PAJASSA"

Il Barbera d'Asti DOCG superiore viene ottenuto sia da un vecchio vigneto impiantato negli anni '50, sia da un vigneto più recente.

Per l'altitudine e la tardività fenologica di questa varietà, si rende necessario un diradamento particolarmente intenso che permette di ottenere ogni anno il meglio dalla produzione.

Le uve vengono raccolte e immediatamente pigiate e avviate alla fermentazione.

Dopo una lunga macerazione si procede alla svinatura e alla sfeccatura del vino che verrà affinato in parte in acciaio e in parte in barriques per almeno un anno.

Gradazione alcolica: 13-14% vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Abbinamenti: vino importante adatto a carni rosse, formaggi, stufati, bagna cauda e piatti più impegnativi.