



Barbera d'Asti d.o.c. La Sofia



Questo barbera, a denominazione di origine controllata, nasce dall'uva coltivata nei vigneti dei soci della cantina Maranzana, al centro della zona del comprensorio classico, tra i comuni di Maranzana, Cassine e Ricaldone. Un vino moderno di grande successo, in cui emerge l'armonia, la sapidità e la piacevolezza nel bere.

Degustazione: ha **colore** rosso rubino intenso, con riflessi granata; il **profumo**, su una base di frutti rossi, delinea note di spezie, tabacco, eucalipto, la ricchezza di aromi ampi e persistenti della frutta, i leggeri e delicati sentori di lampone e di viola; il **gusto** è spiccatamente elegante, vivo, acceso, tipicamente equilibrato di corpo e acidità, che delinea in bocca un profilo deciso e intenso, con un finale persistente, sottolineato da piacevoli note di frutta matura e cacao.

Abbinamenti gastronomici: adatto a essere deliziosamente abbinato ai piatti più svariati, primi elaborati e ricchi, carni rosse e bianche, nonché formaggi di media e lunga stagionatura.

Grado alcolico %: 13 gradi in volume

Temperatura di servizio: 15 - 16 °C.

Bicchieri consigliato: ballon medio

Conservazione: luogo asciutto, buio e alla temperatura di 10 - 12 °C.

Capacità di invecchiamento: 2 - 3 anni.





Barbera Asti d.o.c. La Sofia



Specifiche enologiche

Tipo: rosso

Vitigno: 100% barbera

Produzione media anno: 15.000 bottiglie da 750 ml.

Maturazione: per 6 mesi in tini di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: dopo l'imbottigliamento per 2 - 3 mesi a 15 - 16° C.

Temperatura di fermentazione: 28 - 30 °C.

Durata della fermentazione: 10 giorni a contatto con le bucce

Fermentazione maolattica: subito dopo fermentazione alcolica

Epoca di imbottigliamento: da marzo a maggio nell'anno successivo alla vendemmia

Acidità totale: 5,95 g/l.

Ph: 3,48

Vinificazione: dopo un'attenta selezione delle uve in vigneto, si procede a diraspatura e pigiatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio con ripetuti rimontaggi, per un periodo variabile in base all'estrazione e al contenuto zuccherino; successivamente è indotta la fermentazione maolattica, ed infine si procede all'affinamento.

Territorio: sud Piemonte

Terreno: marnoso - calcareo.

Altimetria: da 150 a 200 metri s.l.m.

Impianto: guyot semplice, sesto d'impianto 90 x 220 cm.

Resa per ettaro: 60 ettolitri.

Clima: inverni freddi con primavere temperate ed estati calde ed asciutte.

Vendemmia: dal 22 al 28 settembre.

