

IL VINO DEL MAESTRO BARBERA ASTI SUPERIORE

Stella

Uve

Barbera 100%

Vigneto di provenienza

Vigneto Bricco Fubine, superficie 3.800 mt, esposizione Sud, altitudine 4,50m/slm, Grandezza 0,5 h

Nazione	Annata
Italia	2021
Regione	Colore
Piemonte	Rosso
Formato	Denominazione
0.75 l	DOCG



Allevamento

Controspalliera sistema di potatura guyot

Geologia Del Terreno

Medio impasto tendente al calcareo sabbioso

Resa Per Ettaro

55/60 q/Ha in media

Vinificazione

Viene fatta una diraspatura soffice. Viene svolta una macerazione di circa 10-12 giorni circa.

Cantina

Stella

Sita nel cuore del Monferrato, regione viticola fra le più conosciute al mondo, questa azienda ebbe origine nel 1920 grazie a Domenico Stella detto Giaiet. Alcune medaglie d'oro, ricevute alla Fiera Campionaria di Torino del 1928, ne testimoniano l'attività. Ora la cantina è condotta da Paolo e Massimo con l'aiuto di papà Giuseppe. Produce Grignolino, Freisa ma è soprattutto per la Barbera che è presente in catalogo. Ettari vitati: 12

Anno Di Impianto

Dagli anni '40

Maturazione E Affinamento

Affinamento in serbatoi di acciaio per 5 mesi, successivamente in botti di rovere di Slavonia per 18 mesi, e per finire 6 mesi in mottiglia

Vendemmia

Raccolta manuale a piena maturità fisiologica rigorosamente in cassette forate

Esame Organolettico

Si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi leggermente aranciati; vino intenso, etereo, con profumi marmellatosi che ricordano nettamente sentori di prugne sotto spirito, fichi e more. E' un vino di grande carattere e di grossa struttura, la sua corposità notevole lo rende morbido e lungo in bocca; presenta una buona acidità che gli conferisce freschezza ed equilibrio.