



Martinette Barbera d'Asti DOC Superiore



| | |
|-----------------------|---|
| Classificazione: | Barbera d'Asti DOC Superiore |
| Nome: | Martinette |
| Origini del nome: | Martinette è il nome geografico di uno dei nostri vigneti di Barbera più vecchi, che per esposizione e configurazione meglio si presta alla produzione di questo vino classico. |
| Provenienza: | Collina del Bricco Quaglia - Frazione Bionzo - Comune di Costigliole d'Asti |
| Vigneto: | Bricco Quaglia |
| Uvaggio: | Barbera 100% |
| Ceppi per ettaro: | 6000 |
| Età dei ceppi: | 40 anni |
| Sistema allevamento: | Guyot |
| Esposizione al sole: | sud / sud - est |
| Suolo: | base calcarea, misto argilla |
| Resa: | 8500 kg per ettaro |
| Bottiglie prodotte: | 20-25000 |
| Vinificazione: | Diradamento dei grappoli a fine Luglio, vendemmia manuale in piccole cassette a fine Settembre, pigia diraspatura soffice, macerazione e fermentazione sulle bucce per 7/8 giorni |
| Affinamento: | in barrique per 12 mesi |
| Colore: | rosso rubino intenso |
| Profumo: | persistenza intensa di frutta matura e spezie |
| Sapore: | acidità equilibrata e freschezza |
| Gradazione alcolica: | 14° |
| Temperatura servizio: | 18-20°, in calici ad ampia superficie |
| Invecchiamento: | 8 - 10 anni |
| Abbinamenti: | Versatile, si accompagna praticamente con un pasto completo (antipasti di carne, primi ben conditi, secondi anche importanti, formaggi freschi e stagionati) |
| Recensioni: | 85/100 Guida Veronelli; 15/20 Guida L'Espresso; 1 Bicchiere Gambero Rosso; Medaglia SMV Argento 2007 Canada |