



Pörlapà Barbera d'Asti DOC Superiore



Classificazione:	Barbera d'Asti DOC Superiore
Nome:	Pörlapà
Origini del nome:	Pörlapà!! Una esclamazione di ammirazione e stupore tipica Piemontese, ha dato il nome al nostro vino più importante.
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:	circa 35 anni
Sistema allevamento:	Guyot
Esposizione al sole:	sud / sud - est
Suolo:	base calcarea, misto argilla
Resa:	6500 kg per ettaro
Bottiglie prodotte:	7-8000
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 18 mesi
Colore:	rosso rubino intenso, quasi impenetrabile
Profumo:	persistenza di frutta matura
Sapore:	pieno e corposo
Gradazione alcolica:	14,5°
Temperatura servizio:	18-20°, in calici ad ampia superficie
Invecchiamento:	12 - 15 anni
Abbinamenti:	E' un vino da grandi occasioni che, al pari di un Barolo, si accompagna con grandi piatti di carne rossa o di selvaggina
Recensioni:	Medaglia d'Oro, Starwine 2004, USA, come migliore Barbera; una tra le migliori Barbera, Wein Gourmet '04; 91/100 Guida Veronelli; 2 Bicchieri Guida Gambero Rosso; 16/20 Guida L'Espresso; Medaglia d'Argento, 2007 SMV Canada; Oscar Douja D'Or 2008