

Agostino Pavia & Figli

VITICOLTORI IN AGLIANO TERME

BARBERA D'ASTI SUPERIORE "LA MARESCIALLA" Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO: Barbera 100%.

PRODUZIONE: 7.000 bottiglie.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot basso.

DENSITA' DI IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro.

RESA: 5.000 kg per ettaro.

VINIFICAZIONE: macerazione con le vinacce per 13-15 giorni, con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica a 28-30° C e maleolattica entro dicembre.

A gennaio, travaso e affinamento in barriques di Allier per 11-12 mesi.

Assemblaggio in vasche d'acciaio per circa 3 mesi e imbottigliamento nel maggio successivo.

AFFINAMENTO: in bottiglia per 6 mesi.

Capacità di invecchiamento: 7-9 anni.

COLORE: rosso rubino intenso, con delicate sfumature violacee.

BOUQUET: accattivanti e intense note di frutta sciroppata e vaniglia, seguite da sensazioni empireumatiche (cacao, pane tostato, caramello, caffè torrefatto, frutta cotta).

PALATO: entusiasmante l'approccio al palato che si intrinseca con una varietà di sapori che vanno dalla frutta rossa fresca alla confettura, dal vanigliato allo speziato, dal vinoso al goudron. Pieno, con retrogusto intenso e persistente.



Agostino Pavia & Figli di Giuseppe e Mauro Pavia ssa

Loc. Molizzo 10 - 14041 Agliano Terme (AT) CF - PIVA 01467100051

tel +39 0141 95 41 25 - fax + 39 0141 96 43 49 - email: agostinopavia@agostinopavia.it - www.agostinopavia.it