

*Agostino Pavia & Figli*

VITICOLTORI IN AGLIANO TERME

## BARBERA D'ASTI SUPERIORE "MOLISS"

Denominazione di origine Controllata Garantita

**VITIGNO:** Barbera 100%.

**PRODUZIONE:** 22.000 bottiglie.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot basso.

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 5.000 viti per ettaro.

**RESA:** 6.500 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.

**AFFINAMENTO:** a partire da gennaio, parte in botti di rovere austriaco da 3.000 Lt e parte in tonneaux in rovere di Allier da 500 Lt, per circa 11 mesi. Assemblaggio in vasche d'acciaio e imbottigliamento nel mese di maggio. Il vino resta in bottiglia per circa 5-6 mesi.  
Capacità di invecchiamento: 5-8 anni.

**COLORE:** rosso rubino carico con riflessi violacei.

**BOUQUET:** al naso si presenta intenso con note decise di frutta, vaniglia, goudron e spezie.

**PALATO:** secco, asciutto, avvolgente con la giusta sensazione tannica. L'equilibrio è evidenziato da una corretta acidità che permette al vino di esprimersi in pienezza. Il finale lungo e persistente è accompagnato da note di tabacco e frutta secca.

