

Dedica

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

Dedica è la nostra interpretazione della barbera d'asti nella sua versione superiore. Un'attenta selezione in vigneto, seguita da una maturazione di 12 mesi in barrique, hanno conferito a questo vino un profumo ancora più intenso, levigato da note nuove e balsamiche.

Lo spiccato sentore di piccoli frutti come la mora e il lampone si fondono ed evolvono insieme alla vaniglia donata dal legno, dando vita ad un insieme di sensazioni intense ed equilibrate.

Morbido e persistente al palato, è destinato con il tempo a regalare nuove sorprese in eleganza e complessità.

VITIGNO: 100% Barbera

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Acciaio Inox, 12 mesi in barriques

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marna argillosa grigio azzurra con importante componente calcarea

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 440 m s.l.m. / SSE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve provenienti dai nostri vecchi vigneti di oltre 70 anni, situati sulle colline di Schierano, caratterizzano fortemente questa Barbera Superiore. Solo le bassissime rese di queste piante, i tipici grappoli di piccole dimensioni ed una maturazione molto spinta, combinati ai frequenti rimontaggi in fase di macerazione, e un affinamento di 12 mesi in barriques di secondo passaggio, hanno portato ad una grande intensità cromatica e ad un elegante complesso di aromi.



Note di Degustazione

COLORE: rosso rubino intenso con orlo granato

PROFUMO: si esprime con sentori fruttati di prugna e ciliegie sotto spirito e lieve vegetale balsamico. Note floreali di viola sono accompagnate da toni speziati di vaniglia. Sbuffi tostati di sottofondo ben integrati.

GUSTO: Al palato si rivela fresco e sapido, appena tannico, morbido e di lunga persistenza con fondo di liquirizia e boisé.

ABBINAMENTI: ottimo in abbinamento con secondi di carne rossa, si sposa bene anche coi formaggi stagionati e la selvaggina.

