

# MAGISTER

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	180/300 m s.l.m.
Vitigni:	Barbera 100%	Terreno:	Calcereo argilloso
Grado alcolico:	14 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	18° C	Età vigneto:	Oltre 10 a 30 anni
Finestra di consumo:	4/5 anni	Vendemmia:	Manuale, a maturazione avanzata nella III decade di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	90 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

\* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

# MAGISTER

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

Il "Magister" impersonificata al meglio le caratteristiche della Barbera superiore, un vino strutturato, armonico ma al contempo austero e dalle caratteristiche chiare e nette che attestano un vino di grande qualità. Il suo nome lo identifica nella platea dei nostri prodotti come un vero e proprio maestro che impartisce le linee guida verso l'eccellenza.

## NOTE DEGUSTATIVE:

Alla vista si esprime con un rosso rubino intenso. L'affinamento in legno unisce alle superbe caratteristiche della Barbera d'Asti intensi sentori di spezie dolci che si fondono in un bouquet composito e continuo; marcato da una caratteristica e inconfondibile nota di ciliegia marasca. In bocca è pieno intenso ma equilibrato, dotato di una ampia persistenza.

## ABBINAMENTI:

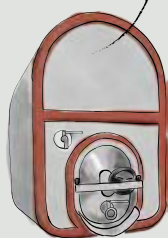
Si sposa con i piatti a base di carne, arrostiti e carni rosse o, se preferite un primo, ai ravioli quadrifonferrini. Ottimo anche con formaggi tipici piemontesi come il gorgonzola, il bruss, la toma e il raschera. Il nostro consiglio è quello di apprezzarlo con un piatto di tajarin al tartufo.

## VINIFICAZIONE:

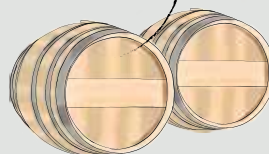
FERMENTAZIONE  
ALCOLICA  
IN SERBATOIO D'ACCIAIO



FERMENTAZIONE  
MALOLATTICA  
IN VASCA DI CEMENTO



AFFINAMENTO  
8/10 MESI IN  
GRANDI BOTTE



RIPoso  
6 MESI  
IN BOTTIGLIA



## BICCHIERE DI SERVIZIO:

