

*Tinella*

**BARBERA D'ASTI**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**SUPERIORE**



**VITIGNO**

Barbera 95% - Freisa 5%

**ZONA DI PRODUZIONE**

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato (20 Km da Asti – 13 Km da Alba) in vigneti allevati a Guyot con sesto d'impianto fitto (fino a 6000 piante per ettaro) su terreni argilloso-calcarei esposti a Sud ed Ovest ad un'altitudine di circa 250 m.

**RESA**

700 g - 1 kg di uva per pianta.

**VINIFICAZIONE**

Dopo un'accurata selezione delle uve in vendemmia, la fermentazione alcolica viene effettuata in piccoli serbatoi (20 / 50 hl) con frequenti follature e rimontaggi, lunga macerazione (fino a 30 giorni) a cappello sommerso. Dopo la fermentazione malolattica affinamento di circa 18 mesi in botti piccole (10 hl) e barriques di rovere francese fino all'imbottigliamento che avviene senza alcuna filtrazione. Viene effettuato un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di circa un anno nella vecchia cantina interrata.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino e con la maturazione riflessi organolettiche aranciati. Profumo intenso, vinoso, speziato con elegante sentore di boisé. Sapore armonico, di ampia struttura, corposo e persistente. Questo vino subisce esclusivamente processi di decantazione naturali e può dare origine a un leggero sedimento, si consiglia quindi l'uso di un decanter.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18 °C