



CA' MONGRÒSS  
VIGNETI FERRARIS AGRICOLA

# VITI CENTENARIE

## Barbera d'Asti DOCG Superiore

Espressione massima della Barbera, "Viti Centenarie" è ottenuta da viti molto vecchie che producono grappoli piccoli e spargoli, ideali per produrre vini opulenti e concentrati. Colore intenso, impenetrabile, con profondi riflessi color rubino. Si offre al naso con aromi ampi e intensi di frutta matura, amarena e confettura di prugne, che ben si fondono con note floreali di rosa, viola e accenni tostati e balsamici legati all'affinamento in legno. In bocca è elegante in ogni suo aspetto con una eccezionale persistenza. È un vino che può invecchiare egregiamente per almeno 10/15 anni. Ottimo con piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura.

**Uvaggio:** Barbera 100%

**Zona di produzione:** Montegrosso d'Asti (AT)

**Tipologia di terreno:** Calcareo, marnoso

**Sistema di allevamento:** Guyot singolo

**Resa:** 50 q/ha – 200-230 metri s.l.m.

**Fermentazione alcolica:** In botte grande di rovere francese da 54 hl

**Fermentazione malolattica:** In tonneaux

**Invecchiamento:** 18 mesi in tonneaux

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Abbinamento:** Carni rosse, carni brasate e stufate, arrostiti, bolliti misti, formaggi di media stagionatura

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

