

# FERRARIS

— AGRICOLA —

VIGNAIOLI IN MONFERRATO

## LA REGINA

### BARBERA D'ASTI D.O.C.G Superiore

Espressione di viti di Barbera molto vecchie che producono grappoli piccoli e rari ma dall'elevata concentrazione. Rubino profondo e concentrato si offre al naso ampio e intenso con suggestioni di frutta matura, amarena e prugna in confettura, raffinati profumi di rosa e viola essiccate, venature dolci di rovere e accenni tostati e balsamici. In bocca è elegante in ogni suo aspetto con una buona persistenza. È un vino che potrà invecchiare nelle vostre cantine per 10/15 anni. Ottimo con piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura.

**Uvaggio:** Barbera 100%

**Zona di produzione:** Castagnole Monferrato, Asti

**Topologia di terreno:** Mix calcareo, argilloso, tufaceo

**Sistema di allevamento:** Guyot singolo

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

**Fermentazione alcolica:** In botte grande di rovere francese da 25 HL

**Fermentazione malolattica:** In tonneau di rovere francese da 500 litri

**Invecchiamento:** 18 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia in cui vi arriva senza alcuna filtrazione

**Alcool:** 15%

**Residuo zuccherino:** 0,40 g/l

**Acidità totale:** 5,95 g/l

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi granata

**Profumo:** Complessi aroma di frutta rossa matura e vaniglia

**Sapore:** Frutta a bacca rossa matura, vellutato, corposo e strutturato

**Abbinamento:** Carni rosse, carni brasate e stufate, arrostiti, bolliti misti

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

