

Ai Suma

“Ci siamo. È il livello desiderato”; è quanto significa in dialetto Ai Suma. È un vino che si produce solo in annate particolarmente favorevoli e che rappresenta una sorta di “apice” dell’azienda.

DENOMINAZIONE: Barbera d’Asti d.o.c.g.

VARIETÀ: barbera, raccolta tardivamente.

VIGNETI: Cru in Rocchetta Tanaro.

FERMENTAZIONE: macerazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata.

MATURAZIONE: 15 mesi di affinamento in botti di legno da 225 lt di rovere, seguito da un affinamento in bottiglia di 12 mesi.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino molto intenso con riflessi granata.

Profumo ampio, ricco e complesso, con numerosi sentori di frutti di bosco e in sottofondo note di vaniglia, liquirizia e cacao. Sapore pieno, poderoso, di grande struttura ma allo stesso tempo

elegante e sensuale, armonico e molto persistente. Accompagna grandi piatti di carne, arrostiti, anche con salse, formaggi stagionati.

SERVIRE A 18 °C.



“Braida”