



La Patareina  
La Terra, le Vigne, il Vino

# Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## Superiore

### “ Le Reiss ”



**Vitigno/grape variety** 100% Barbera

**Resa per Ha/Yield per Hectare** 90 q.li/Ha

**Vendemmia/Picking** manuale con ceste

**Vinificazione/Production** Le uve vengono conferite in cantina nel più breve tempo possibile dal taglio e successivamente vengono sottoposte a controllo visivo per selezionare i migliori grappoli. La diraspatura e la pigiatura delle uve costituiscono il passo successivo. Segue la vinificazione in botti di acciaio a temperatura controllata della capacità di 50 HL, preceduta da una fase fondamentale per dare il colore al mosto, detto “rimontaggio”. Completata la vinificazione il vino finito viene affinato per un periodo di 12 mesi in barrique di pregiato rovere a cui segue una maturazione in bottiglia di 16 mesi.

**Alcool/Alcohol** 14%

**Residuo zuccherino/Residual sugar** 0.46 g/l

**Acidità / Total acidity** 5.32 g/l

**Riconoscimenti/Awards** 90 punti “I Migliori Vini Italiani - Luca Maroni”

**Note degustative : Luca Maroni scrive...**

Sensazioni: vino di concentrazione estrattiva maestosa, di gran potenza alcolica e dal denso, glicerinoso, viscosissimo manto. Poderosi l'acidità e il tannino, che profilano e ampliano e il volume palatale prima che la morbidezza del gusto ne stemperi, ne avvolga le più poderose vene. Impeccabile il nitore enologico del profumo, la cura tencina della trasformazione che soggiunge una dimensione di suadentissime spezie a sì carnoso, viscioleggiante profumo. Un gran vino.

**Abbinamenti consigliati:**

Esprime il meglio di sè, se accompagnato a piatti tipici della tradizione piemontese, come salumi, brasati, bollito misto. Ottimo con la cacciagione cucinata al civèt.

**Temperatura di servizio:** 20 °C

#### IL VIGNETO

**Localizzazione** Piemonte - Italy  
**Coordinate** 44°45'5.63"N - 8°22'56.03"E  
**Comune** Nizza Monferrato  
**Terreno** terra argilla limo  
**Altitudine** 299 m s.l.m.  
**Sistema di allevamento** Guyot  
**periodo vendemmia** ottobre

