

# FRATELLI CALORIO

## BARBERA D'ASTI

*denominazione di origine controllata e garantita*

### SUPERIORE LA CORONA



---

#### VITIGNO

barbera

---

#### COMUNE

Vignale Monferrato

---

#### ESPOSIZIONE

sud

---

#### SUOLO

argilloso, calcareo

---

#### VENDEMMIA

inizio ottobre - manuale in cassette



---

#### CANTINA

diraspatura e pigiatura dell'uva - fermentazione in tini d'acciaio a 28/30 °C per 10 giorni con frequenti rimontaggi e follature - affinamento in botti di rovere da 25 hl per 12 mesi - ulteriore affinamento in bottiglia

---

#### PROFILO ORGANOLETTICO

*colore:* rosso rubino tendente al granato

*profumo:* prugne, cassis, ciliegie marasche

*sapore:* potente, intenso con sentori di frutta matura, spezie e cioccolato

---

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 °C

#### ABBINAMENTI

PRIMI SAPORITI, PIATTI A BASE DI CARNE (ARROSTI E BOLLITI) E FORMAGGI STAGIONATI