

POGGIO LE COSTE

Antico Proprietà della Nobile Casata Buneis



Poggio Le Coste si trova in provincia di Asti, in un territorio particolarmente vocato alla produzione di vini di alta qualità, rinomati a livello mondiale.

Si tratta di una delle più grandi tenute a corpo unico del Piemonte, già di proprietà della nobile Casata dei Conti Buneis e caratterizzata da uno splendido anfiteatro naturale di oltre 100 ettari che ospita i vigneti aziendali tra i 250 ed i 350 metri di altitudine.

Il legame con il territorio e la tradizione è ulteriormente rafforzato dalla volontà di valorizzare i vitigni autoctoni locali, ambasciatori del vino piemontese nel mondo.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2022



UVE
Barbera 100%



DENOMINAZIONE
Barbera d'Asti
Superiore DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Portacomaro d'Asti



GRADAZIONE
ALCOLICA
15 % vol.



TEMPERATURA DI
SERVIZIO
16-18 °C



FORMATI DISPONIBILI
75 cl

TIPOLOGIA DI TERRENO

Nel territorio comunale di Asti, sulle morbide colline dell'Astigiano: i terreni sono a tessitura franco-limoso-argillosa, a reazione subalcalina, profondi, evolutisi su depositi eluvio-colluviali di copertura delle formazioni più antiche riconducibili alle Argille di Lugagnano e alle Sabbie di Asti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve vendemmiate a mano, avviene la tradizionale vinificazione in rosso con un lungo periodo di macerazione sulle bucce dai 10 ai 15 giorni. L'affinamento in tonneau dura circa 12 - 14 mesi e dopo l'imbottigliamento il vino rimane altri 9 mesi a riposo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore: rosso granato con sfumature porpora
- Profumo: note intense di frutta matura, tra cui ciliegia e mora e sentori speziati di vaniglia e cannella, con lievi note balsamiche
- Sapore: pieno, suadente, rotondo supportato da una piacevole freschezza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con selvaggina, carni di manzo, ravioli, formaggi stagionati ed erborinati forti, da provare in accompagnamento ai più pregiati frutti dell'autunno: funghi e tartufi.