Tenuta Montemagno
RELAIS & WINES

MYSTERIUM

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

Questa Barbera è prodotta dalle più antiche vigne della Tenuta, raccolta con vendemmia medio-tardiva ed affinata in legni di rovere di Allier. Rispecchia perfettamente sia le caratteristiche del vitigno (potenza, fruttuosità e freschezza) che quelle del territorio in cui è perfettamente acclimatata (finezza, complessità olfattive minerali e giusta tannicità).
Colore rosso intenso, con riflessi tra il porpora ed il nero, dai sentori intensi, ampi, con spiccate note di ciliegia, terra e suadenti note boisé. Al palato si presenta caldo, concentrato, giustamente tannico e dalla ottima persistenza aromatica intensa. Presenta una considerevole capacità di invecchiamento.
Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione
Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

Annata
2020

Zona di Produzione
Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Barbera

Quantità prodotta
N° 11.628

Terreno / Vigneto
Argilloso calcareo con marne ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Età del vigneto 70/80 anni con forma di allevamento guyot ed esposizione a sud.

Vinificazione / Affinamento
Pigiadiraspatura con fermentazione a cappello emerso e frequenti rimontaggi con vinificatore che sfrutta il moto naturale del gas di fermentazione per muovere continuamente la vinaccia ed estrarre delicatamente profumi, senza però ossidare le sensazioni fruttate naturali dell'uva di origine. Durata della fermentazione di circa 20 giorni e poi affinamento in legno piccolo e medio, barriques e tonneaux, e un'ultima parte botte grande da 25 Hl per oltre 12 mesi.

Colori / Riflessi
Rosso intenso e brillante, con riflessi tra il porpora ed il nero.

Profumo
Ampio, intenso con leggere note di vaniglia, liquirizia, eucalipto, spezie antiche, pepe nero, ciliegia e frutti di bosco.

Palato
Caldo, concentrato, giustamente tannico e dalla ottima persistenza aromatica intensa. Mantiene sempre un'eleganza vellutata non comune.

Dati Analitici
Gradazione Alcolica complessiva: 15% vol.
Acidità totale: 7,3 g/l — PH: 3,4
Zuccheri residui: 0,7 g/l — Estratto secco Totale: 32,3 g/l

Percentuale Anidride Solforosa
VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 74 mg/l.**

Tenuta Montemagno
RELAIS & WINES

MYSTERIUM

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

Il Monferrato è un territorio che racchiude storici vitigni autoctoni e internazionali e che dà origine a vini rossi tra i più noti d'Italia: dal Ruchè alla Barbera d'Asti, dal Grignolino al Syrah.
In cantina, oltre ad affinare sapientemente il frutto della vite, conserviamo con orgoglio corone e medaglie, grappoli e stelle frutto dei numerosi premi ottenuti dalle nostre etichette.

Il riconoscimento della qualità dei nostri rossi, nella regione dei grandi rossi, è motivo di orgoglio e stimolo a perseguire costantemente la qualità in vigna e in cantina.

Riconoscimenti 2024

Vendemmia 2021

Vendemmia 2018

Vendemmia 2018

Vendemmia 2019

Riconoscimenti 2023

Vendemmia 2017

Best of Show Barbera d'Asti al 32° Grand International Wine Award MUNDUS VINI 2023

Vendemmia 2018

Riconoscimenti 2022

Vendemmia 2017

Best of Show Barbera d'Asti al 28° Grand International Wine Award MUNDUS VINI 2022

Vendemmia 2017

Vendemmia 2017

Vendemmia 2017

	Bottiglia	Tappo	Capsula
COD. SMALTIMENTO	GL 70	FOR 51	C/ALU 90
RACCOLTA	VETRO	ORGANICO	ALLUMINIO