

Barbera d'Asti Superiore DOCG Sichivej



Il meglio della Barbera d'Asti Superiore

La nostra **Barbera d'Asti Superiore DOCG Sichivej** viene prodotta con l'uva migliore di un crus antico di cinquant'anni. *Sichivej* in piemontese significa proprio "viti vecchie".

Questo vino è l'esempio migliore della **duttilità del vitigno barbera**, che con la giusta conduzione del vigneto e una vinificazione scrupolosa è capace di restituire un **vino pregiato e longevo**.

L'uva è raccolta manualmente e pigiata con dolcezza. Dopo la prima fermentazione e la malolattica, il vino ancora velato è messo in piccole botti di legno con una particolare tostatura. L'imbottigliamento avviene in primavera, senza nessuna filtrazione, per preservare la **concentrazione** e la **corposità** acquisita.

Sichivej, Barbera d'Asti Superiore DOCG, è affinato da 12 a 15 mesi in barriques di rovere.

Dati analitici

Alcool	15,5% vol.
Zuccheri	1 g/l
Acidità totale	6,4 g/l
SO ₂	95 mg/l

Proprietà organolettiche

COLORE

Colore rosso intenso con leggeri riflessi granati.

PROFUMO

Profumo maturo e inebriante, esaltato dall'affinamento in legno che lo rende accattivante e ricco.

SAPORE

Gusto vellutato, avvolgente, caldo e importante, ma caratterizzato da una straordinaria bevibilità.

*Come abbinare la
Barbera d'Asti Superiore
DOCG Sichivej*

Il nostro **Sichivej** è un vino completo, decisamente ricco. Per questo si abbina alla perfezione a una **cucina a base di carne** altrettanto **ricca ed elaborata**. La sua natura di grande rosso, avvolgente e strutturato, lo rende anche un perfetto vino da meditazione, da sorseggiare lontano dai pasti, da soli o in compagnia.

Servire alla temperatura massima di 15 °C.