

Sichivej

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG



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.

Alcohol	14,5% vol.
Sugar	1 g/l
Total acidity	6,4 g/l
SO ₂	95 mg/l

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire alla temperatura massima di 15 °C.



Il meglio della Barbera d'Asti Superiore

Un vino completo, avvolgente e strutturato, decisamente ricco, che si abbina alla perfezione a una cucina a base di carne altrettanto ricca ed elaborata.