

Barbera d'Asti Superiore Ansii 2018 di Emilio Vada

L'Ansii 2018 è la Barbera d'Asti Superiore che segna una novità nella produzione del giovane vignaiolo Emilio Vada. Ottenuta da uve vendemmiate manualmente su terreni calcareo-argillosi, segue un processo di vinificazione accurato: fermentazione in acciaio con rimontaggi quotidiani, seguita da una malolattica completa. Il carattere distintivo deriva dall'affinamento di 12 mesi in barriques di rovere francese e un ulteriore riposo in bottiglia per quasi un anno. Il risultato è un rosso vitale e pungente, caratterizzato da un frutto nitido e un profilo aromatico intenso e speziato. Al palato offre una struttura solida e una persistenza che richiama frutti rossi e neri. Grazie a questa complessità, l'Ansii trova il suo abbinamento ideale in piatti intensi: dai classici piemontesi come agnolotti del plin e brasati, fino a carni rosse, formaggi stagionati e risotti ai funghi, bilanciando sapientemente grassezza e sapidità con la sua naturale acidità.



Vitigni:

Barbera 100%

Gradazione alcolica:

15,5%

Zona di produzione:

Piemonte

Denominazione vino:

Barbera d'Asti Doc