

Ai Suma

“On y est. Nous avons atteint le niveau souhaité”; voilà ce que signifie l’expression Ai Suma en patois. Il s’agit d’un vin qui est produit uniquement dans des années particulièrement favorables et qui représente le fleuron du domaine.

APPELLATION: Barbera d’Asti d.o.c.g.

CÉPAGE: barbera de récolte tardive.

VIGNOBLES: Cru à Rocchetta Tanaro.

FERMENTATION: macération sur peaux pendant 20 jours à température contrôlée.

MATURATION: 15 mois d’élevage en barriques de 225 litres de chêne, suivi par un élevage en bouteille pendant 12 mois.

CARACTÉRISTIQUES: robe rouge rubis très intense aux reflets grenat. Bouquet ample, riche et complexe, aux senteurs des fruits de la forêt et notes de vanille, réglisse et cacao sur fond. Goût plein, puissant, charpenté mais en même temps élégant et sensuel, harmonieux et très persistant. Il accompagne les grands plats de viande, les rôtis même avec des sauces, des fromages affinés.

À servir à une température de 18 °C.



“Braidà”