

Ai Suma

“Perfecto, es exactamente como lo deseamos”; es este el significado de "Ai Suma" en dialecto.

Es un vino que se produce solamente en algunos años particularmente favorables y que representa una especie de “cúspide” de la empresa.

DENOMINACIÓN: Barbera d’Asti D.O.C.G.

VARIEDAD: barbera, recolectada tardíamente.

VIÑEDOS: Cru en Rocchetta Tanaro.

FERMENTACIÓN: maceración sobre los hollejos por 20 días a temperatura controlada.

ENVEJECIMIENTO: 15 meses de envejecimiento en barricas de roble de 225 litros, seguido por envejecimiento en las botellas por 12 meses.

CARACTERÍSTICAS: color rojo rubí muy intenso con reflejos granate. Perfume amplio, rico y complejo, con numerosas sensaciones de frutas del bosque y en el fondo notas de vainilla, regaliz y cacao. Sabor lleno, potente, con gran estructura, pero al mismo tiempo elegante y sensual, armonioso y muy persistente. Acompaña los platos fuertes a base de carne, asados inclusive en salsa, quesos curados.

Servir a 18 - °C.



“Braida”