

d'Annona

Barbera d'Asti DOCG Superiore

Colore

Rosso rubino con riflessi granata

Profumo

Naso intenso con note di amarena, susine selvatiche e spezie.

Gusto

Palato ricco con sfumature di viola, amarena, spezie dolci e cuoio. Buona struttura e tannini maturi frutto di un lungo affinamento in legno.

Vitigno

Barbera

Zona

Le colline dell'Alto Monferrato a sud della provincia di Asti, Piemonte. Esposizioni Est e Sud-Est ad altitudini tra 200 e 400 m. Terreni argillosi tendenti al calcareo.

Vigneti

Allevamento a Guyot piemontese. Densità d'impianto 4.000-4.500 viti per ettaro.

Accompagna

Carni rosse, cacciagione o formaggi stagionati.

Awards

Vintage 2021

91 points - James Suckling

90 points - DWWA 2025

Bronze Medal - IWC 2025

Bronze Medal - IWSC 2025

