



MAGNUM MYSTERIUM

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

Questa Barbera è prodotta dalle più antiche vigne della tenuta, raccolta con vendemmia medio-tardiva ed affinata in legni di rovere di allier. Rispecchia perfettamente sia le caratteristiche del vitigno (potenza, fruttuosità, freschezza ed asciuttezza) che quelle del territorio in cui è perfettamente acclimatata (finezza, complessità olfattive minerali e giusta tannicità).

Colore rosso intenso, con riflessi tra il porpora ed il nero, dai sentori intensi, ampi, con spiccate note di ciliegia, terra e suadenti note boisé. Al palato si presenta caldo, concentrato, giustamente tannico e dalla ottima persistenza aromatica intensa. Presenta una considerevole capacità di invecchiamento. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione

Barbera D'Asti D.O.C.G. Superiore
Magnum 1,5 l.

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Barbera

Colori / Riflessi

Rosso intenso e brillante, con riflessi tra il porpora ed il nero.

Profumo

Ampio, intenso con leggere note di vaniglia, liquirizia, eucalipto, spezie antiche, pepe nero, ciliegia e frutti di bosco.

Palato

Caldo, concentrato, giustamente tannico e dalla ottima persistenza aromatica intensa. Mantiene sempre un'eleganza vellutata non comune.

Gradazione alcolica

14,5% vol.

