



Barbera d'Asti

denominazione di origine controllata
e garantita

Superiore

Tunet

Il Barbera è il vitigno che più assomiglia al carattere dei piemontesi: rude e testardo, deciso e silenzioso.

Vino popolare, simbolo della quotidianità, del bere contadino ed è il vino che domina nell'Astigiano. È qui che è esploso quello che molti definiscono "il miracolo" Barbera d'Asti, ma che miracolo non è essendo il meritato successo riconosciuto ad un vino di grande pregio. Prodotto da un attenta selezione di uve barbera, coltivate sulle assolate colline di Cisterna d'Asti, trae il nome dal nonno "Tunet".

Invecchia per 15-16 mesi in botti di legno.

Vitigno: Barbera.

Collocazione geografica: Cisterna d'Asti (AT).

Caratteristiche dei vigneti: Vigneti collinari ben esposti di età variabile. Il terreno è sabbioso. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura delle uve raccolte a mano e perfettamente mature. Fermentazione con macerazione del mosto a contatto delle bucce per 10-12 giorni. Svinatura e immediato governo della fermentazione malolattica.

Maturazione e affinamento: Affinato in barrique e in tonneau per 15-16 mesi, in seguito messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi granata, profumo vinoso, ampio e persistente; sapore asciutto, caldo e pieno.

Abbinamento: Accompagna arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire a 18°C.



Barbera is the grape variety which more symbolizes Piedmont people: rugged and stubborn, strong and silent.

It is a popular wine, symbol of everyday life, and the dominant drinking wine in the territory of Asti.

It is here that blew up what many called "the miracle" Barbera d'Asti, but it's not a miracle at all, being merely the finally deserved success of a product of great value. It comes from a careful selection of barbera grapes, cultivated on the sunny hills of Cisterna d'Asti and it takes the name from our grandfather "Tunet".

It ages for 15-16 months in barrels.

Grape variety: Barbera.

Location: Cisterna (AT) Piedmont, Italy.

Vineyard characteristics: Well-exposed and hilly vineyards of variable age. The soil is sandy and the vines are cultivated with the Guyotsystem.

Vinification: Crushing and de-stemming of the manually harvested and perfectly ripe grapes. Fermentation with maceration on the skins for 10-12 days. Racking and immediate control of the malolactic fermentation.

Maturation and aging: Fined in barrique and tonneau for 15-16 months and finally bottled.

Organoleptic characteristics: Bright ruby red colour with garnet tints; an intense, vinous and persistent fragrance; dry, warm and full flavour.

Accompaniments: Suitable with white and redmeat, pork and even wild game; excellent with medium-aged cheeses.

Served at 18°C.

AZIENDA VITIVINICOLA MO s.s.

Frazione San Matteo, 99 · 14010 Cisterna d'Asti (AT) · Piemonte · ITALIA · Tel. +39 0141 979177 · mo-vino@libero.it · www.cantinavinimo.it