



## 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 sudanti 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

#### 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.