

# Le Muccie

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE



Sono proprio i filari più corti sulla sommità delle colline, in dialetto Piemontese “Muccie”, a caratterizzare questo vigneto da cui nasce il nostro Barbera Superiore

*It is precisely the shortest lines on the top of the hills, in Piedmontese dialect "Muccie", that characterizes this vineyard from which our Barbera Superiore is born.*

**Area di produzione:** Piemonte, vigneti siti in San Marzano Oliveto

*Production area: Piedmont, vineyards on San Marzano Oliveto hills*

**Lavorazione:** pigiatura e diraspatura delle uve, fermentazione sulle vinacce per circa 10 giorni, segue affinamento di 1 anno, di cui almeno 6 mesi in botte grande.

*Processing: crushing and destemming of the grapes, fermentation on the grape marcs for about 10 days, followed by 1 year refinement, of which at least 6 months into large oak barrels.*

**Gradazione alcolica:** tra 13,5% Vol. e 14,5% Vol.

*Alcoholic content: between 13,5% Vol. and 14,5% Vol.*

**Caratteristiche:** di color rosso rubino intenso, sprigiona profumi fruttati ampi e persistenti, un sapore pieno e armonioso.

*Characteristics: the intense ruby colour gives off a lasting bouquet of fruits, an harmonic and full flavor.*

**Abbinamenti:** Adatto ad accompagnare piatti di carne rossa e formaggi stagionati.

**Gastronomic combinations:** *excellent with red meat dishes and ripe cheese.*

**Temperatura di servizio:** servire a 18°C.

*Serving temperature: to serve at 18°C.*