



Barbera d'Asti DOCG Superiore

Anfitreatro

Anfitreatro è un Barbera d'Asti DOCG Superiore, un vino rosso ottenuto da uve Barbera coltivate e vinificate dalla Cascina La Badia nelle vigne di Montegrosso d'Asti nel Monferrato.

Tutte le uve provengono da un unico vigneto impiantato nel 1940, la nostra memoria storica. L'esposizione è Sud-est ad una quota di circa 220-250 m.s.l.m.

I terreni su bianchi e ricchi di marne calcaree.

La vendemmia, eseguita esclusivamente a mano, avviene nei primi quindici giorni di ottobre in funzione dell'annata climatica.

Dopo la pigiatura, la macerazione e la fermentazione avvengono in grandi vasche di cemento. La durata della macerazione varia in funzione delle caratteristiche dell'uva dovute dall'annata, generalmente va dai 20 ai 30 giorni. Dopo la macerazione il vino viene travasato in grandi botti di rovere da 2500 litri per terminare la fermentazione alcolica ed effettuare la fermentazione malolattica.

L'affinamento prosegue in botte grande per un periodo che può variare dai 12 ai 18 mesi, non ci sono regole, cerchiamo di rispettare la vocazione dell'uva di partenza.

L'imbottigliamento avviene in primavera ed in seguito l'**Anfitreatro** riposa ancora in bottiglia fino all'autunno.

Complesso, suadente, ricco, fine ed elegante svela sorso dopo sorso nuove sfaccettature.

In ogni bicchiere c'è la traduzione liquida delle nozze tra la Barbera, l'annata e le terre di Montegrosso.

Anfitreatro is a Barbera d'Asti DOCG Superiore, it is a red wine made of Barbera grapes grown and vinified by Cascina La Badia in Montegrosso d'Asti in Monferrato land.

All the grapes come from a single vineyard planted in 1940: our company's historical memory.

Exposure is South/East and the height is about 250 meters.

The soils are white and rich of calcareous marls. The grapes are harvested exclusively by hand in the first half of October, the period might change in according to climatic vintage conditions.

The grapes after being crushed come to big concrete tanks for maceration and alcoholic fermentation. The length of maceration depends on grape characteristics due to the vintage, usually between 20-30 days. After maceration wine goes in big oak barrels (2500 litres) to end alcoholic fermentation and do the malolactic.

The aging process continues in big barrels for 12-18 months, there are no rules: we try to respect the grape's vocation.

The bottling is done in spring and after, **Anfitreatro** rests in bottle for the fining until Autumn.

Complex, charming, rich, fine and elegant, it reveals sip by sip new facets.

Each glass is the liquid translation of the union among Barbera, the vintage and the soils of Montegrosso.