

# EPICO

## *Barbera d'Asti Superiore DOCG*



**TIPO DI VINO**  
Rosso Secco



**TIPO DI BOTTIGLIA**  
Borgognotta



**KIND OF WINE**  
Red dry



**KIND OF BOTTLE**  
Burgundy



**GIACITURA DEI TERRENI**  
Colline morbide



**COLORE**  
Rosso rubino intenso



**LOCATION OF TERRAIN**  
Rolling hills



**COLOUR**  
Intense ruby red



**TIPO DI TERRENO**  
Colline pleistoceniche  
attribuite al fluviale  
e fluvio-lacustre antico



**PROFUMO**  
Intenso e complesso  
nel quale emergono frutti  
maturi, vaniglia ed un  
leggero boisé



**KIND OF TERRAIN**  
Pleistocene hills formed  
from fluvial and river  
lacustrine deposit



**BOUQUET**  
Intense and complex  
with notes of ripe fruits,  
vanilla and a delicate  
boisé



**VARIETÀ D' UVA**  
Barbera



**SAPORE**  
Morbido con un buon  
equilibrio tra acido  
e tannico



**GRAPES**  
Barbera



**FLAVOUR**  
Soft with a good balance  
between acid and tannic



**CURE NELLA PREPARAZIONE**  
Raccolta delle uve  
a maturazione ottimale,  
delicata pigiatura e  
macerazione per 10-12 giorni



**CARES IN THE PREPARATION  
AND REFINEMENT**  
Manual grape picking at  
the best maturation level,  
soft grape crushing and  
maceration for 10-12 days



**BEST SERVED AT**  
16 degrees



**TENORE IN ALCOOL  
E ACIDITÀ TOTALE**  
15% vol - 5,80 g/l



**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO**  
16°



**ALCOHOL CONTENT  
AND TOTAL ACIDITY**  
15% vol. - 5,80 g/l



**AVAILABILITY**  
Spring



**AFFINAMENTO**  
Per un periodo di 12-  
14 mesi in piccoli legni  
di rovere francese



**REFINEMENT**  
12-14 months in small  
French oak barrels



**FORMATI / SIZES**

0,75 lt - 1,5 lt - 3 lt