

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barbera d'Asti D.O.C.G.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione in acciaio inox per circa 10-12 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, il vino riposa in serbatoi di acciaio inox fino al suo imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Accompagna antipasti, pasta e risotti, secondi piatti di carni bianche e rosse, formaggi di buona stagionatura. La sua spiccata acidità lo rende perfetto con piatti particolarmente ricchi e saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso granato, limpido e trasparente.
Regala profumi piacevolmente fruttati e vegetali, di buona intensità e persistenza.
Al gusto presenta spiccata freschezza e piacevoli note di frutta rossa, ciliegie e spezie dolci. Di buon corpo, pieno e asciutto.

