



Barbera d'Asti D.O.C.G.



Vitigno:

Barbera 100%

Vinificazione:

Da una vendemmia praticata nelle ultime settimane di settembre si ricavano delle uve nere particolari per la loro spiccata acidità. La fermentazione, con conseguente macerazione, dura dai 7 ai 10 giorni. La vinificazione di questo importante vino dura circa un anno ed è praticata esclusivamente in vasche d'acciaio.

Gradazione:

Variabile a seconda delle annate in un range tra 13,5% e 15,5%.

Degustazione:

Colore: *si presenta rosso molto intenso con riflessi violacei.*

Odore: *al naso è caratterizzato dalla sua intensità, con profumi che ricordano i frutti di bosco, tra i quali le more e i ribes.*

Sapore: *vino dotato di una buona struttura percepibile dalla sua acidità, si ripresentano gli stessi aromi percepiti all'olfatto, lascia in bocca un gusto molto gradevole e persistente.*

Abbinamento:

Vino importante adatto a piatti di conseguente rilevanza, si sposa in modo eccellente con carni, salse e formaggi.