



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



Rebsorte: Barbera 100%

Weinbereitung: Bei der Lese in den letzten Septemberwochen werden Trauben gewonnen, die von einer besonders ausgeprägten Säure gekennzeichnet sind. Die Fermentation, mit anschließender Mazeration, dauert 7 bis 10 Tage. Die Bereitung dieses großen Weines dauert etwa ein Jahr und findet ausschließlich in Stahlbehältern statt.

Alkoholgehalt: unterschiedlich, je nach Jahrgang zwischen 13,5% und 15,5%.

Verkostung: Farbe: sehr intensives Rot mit violetten Reflexen.  
Duft: von ausgeprägter Intensität, mit Duftnoten, die an Waldbeeren, wie Brombeeren und Johannisbeeren erinnern.  
Geschmack: Die gute Struktur ist in der Säure wahrnehmbar. Der Geschmack präsentiert die gleichen Aromen des Duftes, die sich sehr schön und nachhaltig am Gaumen offenbaren.

In der Küche: Aufgrund seiner Ausgewogenheit passt dieser Wein zu allen Gängen, und besonders zu leichten und frischen Gerichten.