



Barbera d'Asti

Denominazione di origine controllata e garantita



Denominazione: Barbera d'Asti Docg

Uva: 100% Barbera

Zona di produzione:

Fraz. Annunziata, Castagnole Lanze delle Lanze - Italia

Raccolta: metà/fine settembre

Resa: 90 q.li/Ha

Vinificazione:

l'uva viene **raccolta manualmente** in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina, pigiata e messa a fermentare a temperatura controllata con una **macerazione di circa 8-10 giorni**. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato **illimpidire per decantazione statica** fino alla fine dell'inverno. Riposerà poi in **vasche di acciaio** fino alla primavera quando verrà imbottigliato: dopo circa un mese di affinamento in bottiglia sarà pronto per essere bevuto.

Grado Alcolico: 13 %

Temperatura di servizio: 18° C.

Profilo Sensoriale:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: ampio con spiccati sentori di mora e ciliegia, con sfumature di rosa e peonia.

Gusto: caldo e ricco con un straordinario equilibrio, ha struttura e corpo importanti ma mai ridondanti. Buona persistenza ed eccellente armonia.

Abbinamenti gastronomici:

perfetta con primi piatti di pasta, secondi piatti di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

Gianni_Doglia