



Barbera d'Asti



CLASSIFICAZIONE
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Portacomaro d'Asti



UVE
Barbera in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA
14% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, vendemmiate a mano, vengono vinificate tradizionalmente in rosso con delicata macerazione delle bucce. Il vino viene quindi posto a maturare per otto mesi in tradizionali botti da 5 hl di rovere francese a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di tre mesi.

COLORE

Rosso rubino con tenui sfumature violacee.

PROFUMO

Pieno e intenso con sentori di ciliegie e spezie nel finale.

SAPORE

Fresco e fruttato, pieno e piacevole, persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto indicato specialmente per piatti ricchi di sapore, arrostiti, carni grigliate, formaggi.