



## 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.