

BARBERA D'ASTI DOCG



CURIOSITA': insieme al Sangiovese è il vitigno più coltivato in Italia. Riconosciuta come DOC dal 1970, la denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" è stata istituita solo nel 2008.

DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti Docg

VITIGNO: Barbera 100%

VIGNETI: Cru nel Comune di Aramengo

POTATURA: a guyot tradizionale

VENDEMMIA: manuale a fine settembre, inizio ottobre

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata di 26-28°C. Dopo alcuni travasi e fermentazione malolattica, il vino viene invecchiato per almeno 6 mesi in acciaio. Riposa poi per circa 2 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE:

- **COLORE:** rosso rubino carico, tendente a schiarirsi con l'invecchiamento

- **PROFUMO :** vinoso, intenso, con sentori di frutta rossa

- **GUSTO:** elegante, equilibrato e persistente

ABBINAMENTI: adatto a tutto pasto, ottimo con primi importanti e carni rosse

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18°C