



CASCINA QUARINO®

BARBERA D'ASTI DOCG "BRAIA" ROVERE



CURIOSITA': BRAIA perché?

BRAIA è il nome dell'unico vigneto da cui proviene l'uva per ottenere questo vino. Ai bevitori più pazienti saprà dare interessanti soddisfazioni anche dopo alcuni anni di invecchiamento in bottiglia

DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti Docg

VITIGNO: Barbera 100%

VIGNETI: Cru in località Braia di Aramengo d'Asti

POTATURA: a guyot tradizionale

VENDEMMIA: manuale in cassette, nella prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura e fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata di 26-28°C. Viene poi invecchiato in botti grandi di rovere .

Segue un ulteriore invecchiamento in bottiglia di almeno 6 mesi

CARATTERISTICHE:

- COLORE: rosso rubino molto intenso
- PROFUMO: ampio, con numerosi sentori di frutta rossa matura
- GUSTO : pieno, morbido, elegante, equilibrato e persistente

ABBINAMENTI: adatto con arrostiti, bolliti e formaggi stagionati

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18°C

Az. Agricola Cascina Quarino
Borgata Canova 9 - 14020 Aramengo (AT)
Tel./Fax 0141.909127
P.I. 00811160050
info@cascinaquarino.com
www.cascinaquarino.com