



Barbera d'Asti D.O.C.G.

Collocazione

Castagnole delle Lanze (AT)

Varietà

100% Barbera

Vigneto

Esposizione nord-est, altitudine 250 m. s.l.m.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano, segue una pigiatura soffice, il mosto fermenta a contatto con le bucce per circa 15 giorni, con rimontaggi giornalieri.

Affinamento

Affina per alcuni mesi in barrique e tonneau di rovere francese.

Profumi

Prevalgono note fruttate di prugna e ciliegia mature, con note floreali di fiori essiccati e note di grafite.

Palato

Ottima sapidità, bocca suadente ed elegante.

Abbinamenti

Vino gastronomico, versatile, ottimo con BBQ, agnolotti e salumi stagionati. (Temperatura di servizio: 14-16°C).

MINERDI

