

PIEMONTE BARBERA

d.o.c.

Il nostro Piemonte Barbera raccoglie l'antica tradizione dei nonni che imbottigliavano i vini nuovi nella settimana santa, in modo da ottenere sin dalla primavera successiva un vino fresco e spumeggiante.

Anche questo vino, come tutti gli altri, viene prodotto esclusivamente dalle uve raccolte nei nostri vigneti e sapientemente vinificato nella nostra cantina, abbinando alle antiche e tradizionali pratiche dei nostri predecessori le moderne possibilità offerte dalle leali tecniche e conoscenze enologiche.

Alla vista si presenta di aspetto cristallino con un bellissimo color rosso vivace mai troppo intenso, con un leggerissimo, quasi impercettibile, perlage.

Il profumo persistente ricorda essenze floreali di rosa, viola e frutti come lamponi, fragole e ribes.

Il sapore, che evoca un tripudio di frutti primaverili, dalla ciliegia alla fragola, è aromatico e fragrante.

La leggerissima effervescenza, e la piacevole acidità del Barbera conferiscono una struttura e una freschezza che sapranno conquistare il vostro palato.

Vino giovane, gradito ai giovani ma anche da chi cerca freschezza.

Accompagna tutto il pasto, sia esso frugale e leggero sia un banchetto tra amici allegri.

Ottimo con salumi, carni affumicate, formaggi sia giovani che stagionati.

Ottimo con la pizza, le focacce e le bruschette.



<i>Vitigno di origine:</i>	<i>BARBERA 100%</i>
<i>Zona di origine:</i>	<i>Mongardino-Vigliano d'Asti</i>
<i>Esposizione</i>	<i>Varie</i>
<i>Altitudine:</i>	<i>200/250 m.s.l.m.</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>13,0 %vol</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>tradizionale in inox</i>
<i>1° Affinamento</i>	<i>vasca inox</i>
<i>Annate disponibili</i>	<i>Ultime 2 vendemmie</i>
<i>Abbinamenti:</i>	<i>Vino da tutto pasto</i>

Conservare al buio in ambienti freschi esenti da sbalzi di temperatura.

Servire a temperatura ambiente stappando la bottiglia pochi minuti prima di mescere.