

BARBERA d'ASTI d.o.c.g.

Questo è sicuramente il vino più diffuso e conosciuto di tutta la nostra regione, si tratta della tipologia “classica” del nostro Barbera.

Ottenuto esclusivamente con le uve dei nostri vigneti, coltivati con amore, competenza e coscienza, direttamente da manodopera familiare.

Le uve raccolte manualmente vengono trasportate in pochissimo tempo alla cantina, ove dopo la pigiatura vengono avviate alla fermentazione in vasche a temperatura controllata.

La macerazione sulla buccia ha una durata medio/lunga al fine di estrarre al meglio le sostanze e gli aromi che conferiranno personalità al nuovo vino.

Le operazioni necessarie all'illimpidimento vengono svolte con scrupolo ed attenzione a conservare la tipicità del Barbera in contenitori di acciaio inox.

Il passaggio in legno è assente, o molto limitato ad una piccola parte del prodotto, per esaltare i profumi e gli aromi di frutta e fiori.

Il Barbera d'Asti si presenta con una brillantezza cristallina, dal colore rosso intenso tendente al granato, sulle pareti del bicchiere noterete persistenti archetti di glicerina a testimonianza del corpo importante.

Il profumo vi porterà ricordi di frutta matura, di fiori e spezie intriganti.

Per finire un sapore caldo, intenso, vi farà spaziare tra sensazioni di frutta esotica, sentori di spezie pregiate e dolcissima vaniglia. Il corpo intenso e persistente ben supportato dalla giusta acidità vi lascerà un piacevolissimo ricordo di questa degustazione.



<i>Vitigno di origine:</i>	BARBERA 100%
<i>Zona di origine:</i>	Mongardino-Vigliano d'Asti
<i>Esposizione</i>	Varie
<i>Altitudine:</i>	200/250 m.s.l.m.
<i>Gradazione alcolica:</i>	14,0 %vol
<i>Vinificazione:</i>	tradizionale in inox
<i>Affinamento</i>	vasca inox
<i>Annote disponibili</i>	vendemmia precedente l'ultima.
<i>Abbinamenti:</i>	Minestre e zuppe, piatti di carni, bolliti, arrosti, formaggi freschi e stagionati

*Conservare al buio in ambienti freschi esenti da sbalzi di temperatura.
Servire a temperatura ambiente stappando la bottiglia pochi minuti prima di
mescere.*