

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.



DENOMINAZIONE
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

VITIGNO
100% Barbera coltivato in provincia di Asti.

VINIFICAZIONE
Tradizionale con frequenti rimontaggi delle bucce ma in assenza del raspo.

AFFINAMENTO
Minimo 6 mesi in vasche di acciaio inox.

CARATTERISTICHE
Rosso rubino carico con riflessi granati. Sapore pieno e robusto. Profumo vinoso con sentore di marasca.

ABBINAMENTI
Carni e piatti saporiti.
Va servito a temperatura ambiente.

DENOMINATION
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

VINE
100% Barbera cultivated in the Asti region.

VINIFICATION
Traditional, with frequent mixing of the skins, but without the stalk.

REFINEMENT
Minimum 6 months in stainless steel tanks.

CHARACTERISTICS
A deep ruby red with garnet hints.
A full, strong flavour. Vinous bouquet with a scent of marasca cherry.

ACCOMPANIMENT
Meat and seasoned dishes.
Serve at room temperature.