



Barbera D'Asti DOCG

*L'armonia in un sorso
da assaporare*

Un vino straordinario di colore rosso rubino intenso e con un profumo avvolgente, non solo abbraccia la tipicità della Barbera ma la celebra. Con spessore ed equilibrio eccezionali, questo vino è rotondo e affascinante, un'autentica esperienza da non perdere.

UVE	Barbera
ORIGINE	Monferrato alessandrino - Olivola, da vigne di 15-20 anni
AFFINAMENTO	12 mesi in botti da 15-20 hl e almeno 4 mesi in bottiglia
ANNATA	2021
DATI ANALITICI	Alcol 15%
LONGEVITÀ	7-8 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

La Barbera cresce nei vigneti esposti a sud-ovest, come il vigneto Torre che si caratterizza per la sua alternanza di marne calcaree a terreni ricchi di argilla e ferro, peculiarità che permettono di ottenere vini eleganti e profumati.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con caratteristiche sfumature violacee. Profumo intenso, avvolgente e complesso, ben bilanciato con la componente alcolica.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate e diraspate e le vinacce ottenute vengono lasciate a macerare a contatto con i mosti a temperature comprese tra i 25° e i 28° C per una settimana in grandi vasche d'acciaio.

ABBINAMENTI

Versatile a tutto pasto con piatti della tradizione Monferrina, perfetta con taglieri di formaggi e salumi tipici del Piemonte.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Decanter 91

BIBENDA 3 GRAPPOLI

GAMBERO ROSSO 2 BICCHIERI

BOLLINO ROSSO

Veronelli 90