

podere dei BRICCHI ASTIGIANI



BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

I profumi e la freschezza della Barbera per bere un vino gradevole senza essere troppo impegnativo. Il tipico "vino quotidiano" per bere bene sempre senza svenarsi!

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino. Al profumo prevalgono la ciliegia, la prugna, le bacche scure, che evolvono in sentori di confettura e frutta sotto spirito, quindi note più o meno intense balsamiche, speziate e talvolta floreali. Al gusto risulta pieno, di grande calore ed armonia.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto grazie alla sua versatilità.

BEVIBILITÀ

Entro i 3 anni perché mantenga intatta la freschezza dei profumi.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 100% Barbera

Alcool: 12,50% vol.

Affinamento: acciaio per 6 mesi

The fragrance and freshness of the Barbera grape in a wine which is pleasurable and, at the same time, easy-drinking. A typical wine for daily drinking at a very affordable price.

TASTING NOTES

Ruby red in color, the nose is dominated by aromas of cherries, plums, and dark berry fruit along with jammy tones and fruit under spirits together with balsamic, spicy, and floral notes. Full on the palate, the flavors are warm and balanced.

MATCHES WITH FOOD

A wine which can be drunk throughout an entire meal for its versatility.

TO DRINK

Within three years of the harvest to best enjoy the freshness of its aromas.

TECHNICAL NOTES

Blend: 100% Barbera

Alcohol: 12.5°

Aging: for six months in stainless steel tanks.

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI

Via Ritane, 7

Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti

Tel./Fax +39 014 1958974

www.bricchiastigiani.it

info@bricchiastigiani.it

Safra 2014. Jantar em 13/10/2016.