

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

€7.50

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso granato, limpido e trasparente.

Profumi piacevolmente fruttati e vegetali, di buona intensità e persistenza.

L'esame gustativo presenta spiccata freschezza e piacevoli note di frutta rossa, ciliegie e spezie dolci.

Di buon corpo, pieno e asciutto

Seleziona anno e capacità per procedere all'acquisto:

Annata ▼
Capacità ▼

[Annulla selezione](#)

UVE

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barbera d'Asti D.O.C.G.

VENDEMMIA

Manuale, primi quindici giorni del mese di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione in acciaio per circa 10-12 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, il vino riposa in serbatoi di acciaio inox fino al suo imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Antipasti, pasta e risotti, secondi piatti di carni bianche e rosse, formaggi di buona stagionatura.

La sua spiccata acidità lo fa perfetto con piatti particolarmente ricchi e saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

Safra 2014. Jantar L'Epicierie em 11/03/2017. La Ribotta.