

Barbera d'Asti DOCG

DOCG (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA)



TERRENO: CALCAREO- MARNOSO
PERIODO DI VENDEMMIA: 15 SETTEMBRE – 15 OTTOBRE
INVECCHIAMENTO: 6-MESI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 13% – 14%
ZUCCHERI: 0-0.1 g/l
ACIDITA': 6 - 7 g/l/l
SOLFOROSA: 70-90 mg/l
CARATTERISTICA: FERMO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso con tipici riflessi porpora.

Aroma: dolce, complesso, fruttato, ampio con sentore di fragole, vaniglia, chicchi di caffè e cacao. Interessante aroma di uva Barbera riconoscibile dal tipico sentore di violetta.

Sapore: ricco di aromi di frutta matura, vellutato, con uno speciale sentore di spezie, armonico e molto ben equilibrato con un finale piacevolmente grandioso ed elegante. è un vino di corpo, di grande effetto con un buon equilibrio tra i suoi aromi fruttati e il calore alcolico

Temperatura di Servizio: 18-20 ° C.

Si può conservare: 6 anni.

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

fino a tutto pasto, ottimo con primi e secondi di carne.

