

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

SABRI

VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

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

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, il 60-70% dell'intera massa entra in barrique di rovere francese dove si affina.

La restante parte completerà la maturazione in acciaio inox per il medesimo periodo. Dopo l'assemblaggio e un ulteriore riposo in serbatoi di acciaio inox, il vino viene imbottigliato e lasciato evolvere in bottiglia.

ABBINAMENTI

Può piacevolmente accompagnare antipasti, pasta e risotti, secondi piatti di carni bianche e rosse, formaggi di buona stagionatura. La sua spiccata acidità lo esprime al meglio con piatti particolarmente ricchi e saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso granato limpido e trasparente.

Regala profumi piacevolmente fruttati con leggere nuances di legno e vegetali.

Alla degustazione si presenta con un sapore asciutto, pieno, di notevole struttura e freschezza, in linea con la tradizione. Intenso e lungamente persistente sul palato, ricorda il ventaglio di profumi che diffonde.

