



Barbera d'Asti

DOCG

13,5% alc. vol



Barbera



Piemonte • Monferrato

Piedmont • Monferrato



Territorio collinare compreso tra Alessandria e Asti e si estende sino all'Appennino ligure. I suoli sono calcarei, argillosi, con misto di tufo e pietre silicee.

Hilly area between Asti and Alessandria, that extends to the Ligurian Apennines. Soils are calcareous clay, mixed with tufaceous and siliceous rocks.



Vinificazione tradizionale con una macerazione di 10 giorni sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio seguita da fermentazione malolattica.

Traditional red vinification takes place with 10 days of maceration on the skins. Fermentation is carried out in temperature controlled stainless steel tanks followed by malolactic fermentation.



Colore rosso carico, il bouquet si compone di more, ciliegie, marmellate della nonna fatte in casa, e un tocco di vaniglia. Il vino ha una media struttura, tannini morbidi e un finale elegante.

Medium ruby color and a bouquet made up of dark cherries, blackberries, homemade jam, and a touch of vanilla. The wine is medium bodied with a good acidity and an elegant finish.



Si consiglia l'abbbinamento con i piatti tradizionali piemontesi come agnolotti, formaggi stagionati o carni alla brace. Servire tra 16-18°C. Servire 1 ora dopo l'apertura. Potenziale di invecchiamento: 2-5 anni.

Enjoy this wine with traditional piedmontese food such as agnolotti, grilled meats, tomato based sauces, and aged cheese. Serve between 16-18°C. Serve 1 hour after opening. Aging potential: 2-5 years.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8032610313531



550 g



8,10 kg



105
ct/pallet



8032610316556

