

i somelieri

BARBERA D'ASTI DOCG



VITIGNO: Barbera

EPOCA DELLA VENDEMMIA: terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso, diraspigiatura dell'uva e macerazione a contatto con le bucce per 8-10 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata, successiva svinatura e fermentazione malolattica.

DATI TECNICI

ALCOOL: 13,5%vol

ACIDITÀ: 5,5 g/l in ac tartarico

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: fruttato con spiccati sentori di marasca, ribes e viola.

SAPORE: buona struttura, morbido e vellutato. Il retrogusto è lungo con note leggermente vanigliate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C