

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Vitigno: Barbera d'Asti

Uvaggio: Barbera 100%

Annata: 2019

Zona di produzione: Costigliole d'Asti -AT-

Tecnica di produzione: potatura gujot

Giacitura: collina

Suolo: argilloso, calcareo

Resa media: 90q.li/ha

Vinificazione: acciaio temperatura 26 °C

Affinamento: in acciaio per 6-8 mesi, in bottiglia per 4-6 mesi

Gradazione alcolica: 13,5 vol.

Formato: 0,75 cl.

Colore: rosso rubino inteso

Profumo: vinoso con vena fruttata

Sapore: asciutto, di corpo

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: si accompagna a sapori molto diversi e si presta a svariati momenti. È ottimo come vino da pasto, accostato a piatti classici della tradizione piemontese come il vitello tonnato. Si serve anche in accompagnamento a piatti più elaborati come risotti, arrosti, brasati.

