

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, una quota 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.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

14% vol. (variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI

Contiene solfiti.

