

BARBERA D'ASTI DOCG

Vino Rosso



COLLOCAZIONE DEI VIGNETI: situati nel Comune di Vignale Monferrato in Provincia di Alessandria con esposizione a sud

VARIETÀ DELLE UVE: Barbera 100%

CURA NELLA PREPARAZIONE: vinificazione in rosso con macerazione a cappello sommerso alla temperatura controllata di 26°C circa, con ripetuti rimontaggi giornalieri. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica. Successivamente il vino viene introdotto in botti di legno da 26 hl, dove riposa per circa 24 mesi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con il fritto misto piemontese e le carni. Ottimo anche con formaggi stagionati

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE: rosso porpora con riflessi violacei

PROFUMO: molto intenso e fitto con note di frutta matura, mora selvatica, prugna e cacao

SAPORE: in bocca è molto fine ed elegante, con un ottimo equilibrio, con tannini piacevoli e dolci

DATI TECNICI RELATIVI

TENORE ALCOLICO: 14,5% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: secco

AFFINAMENTO: legno per 24 mesi e dopo l'imbottigliamento circa 6 mesi in bottiglia

TIPO BOTTIGLIA: bordolese verde antico

DURATA PREVISTA: 7/8 anni



SOCIETÀ AGRICOLA

CASCINA BERGANTINO, 10 - 15049 VIGNALE MONFERRATO (AL) ITALIA
+39.338.85.80.597 | levignedipie@gmail.com | www.levignedipie.it