IT EN

Casali del Barone

Barbera d'Asti Superiore DOCG



Vinificazione

Le uve vengono selezionate in vigneto e raccolte manualmente in casse di piccole dimensioni. Segue la tradizionale vinificazione in rosso al termine della quale viene svolta la fermentazione malo-lattica per conferire morbidezza al vino. Segue poi l'invecchiamento in tonneaux di Rovere Francese, proveniente dalle Regioni Allier e Vosges, dalla tostatura media e alta (di circa 10-12 mesi). Dopo l'imbottigliamento il vino riposa ancora per 2-3 mesi prima di essere distribuito.

Caratteristiche

Di colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso presenta sentori di frutta rossa, confettura e spezie. Un vino morbido, vellutato e con piacevoli sentori di vaniglia e cioccolato dovuti all'invecchiamento in legno di Rovere. E' un vino corposo, strutturato, rotondo, dal sapore asciutto e persistente.

Abbinamenti

Si accompagna perfettamente ai primi piatti a base di tartufo, a secondi a base di carni rosse e bollito. Bene anche con formaggi stagionati, erborinati o piccanti.

Barbera	**Langhe, Piemonte**	**16-18 °C**	**Alcol: 14%** **Zuccheri: 3 g/l**