



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

Vitigni
Barbera

Zona di Produzione

Piemonte; nel cuore delle Langhe e Monferrato - Patrimonio dell'umanità UNESCO.

Vinificazione

Le uve vengono selezionate in vigneto e raccolte manualmente in cassette 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 tonneau 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.

Temperatura di Servizio

16°-18°C

Bottiglia

Borgognotta Authentique

Dati analitici

Alcool: 14% vol.

Zuccheri: < 3 g/l



SCHENK
ITALIAN WINERIES