

BARBERA D'ASTI

DOCG

VITIGNO: BARBERA D'ASTI

AREA DI PRODUZIONE: vigneti tipici del Monferrato

PROVENIENZA UVE: vigneti di nostra conduzione in Nizza M.to, Calosso e

San Marzano O.

VENDEMMIA: fine settembre-primi di ottobre

VINIFICAZIONE: tradizionale con macerazione delle bucce per 8-10 giorni con ausilio di rimontaggi e delestage, conduzione della fermentazione alcolica a 26-28°C e successiva fermentazione malo lattica a 18-20°C

AFFINAMENTO: in vasche inox, imbottigliamento nella primavera successiva

COLORE: rosso rubino limpido ed intenso

ODORE: piacevolmente vinoso e caratteristico

SAPORE: asciutto e rotondo, di buon corpo con sentore di frutti del sottobosco

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI: salumi, carni rosse, cacciagione e formaggi a pasta dura



Amerio

CANELLI - ITALIA