



Barbera

Piemonte DOC

Appassimento



Barbera



Nizza,
Agliano Terme,
Piemonte



Terreni argillosi e calcarei perfetti per la produzione di vino, che conferiscono aromi complessi.



Le uve vengono raccolte a mano e deposte in piccole casse da 5 kg per circa 5-6 settimane in un locale asciutto e a temperatura e ventilazione controllata. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a 26-30°C per circa 2 settimane.



Colore rosso intenso con riflessi violacei che virano al granato durante l'invecchiamento. Il bouquet esprime note di frutti di bosco, confettura, violetta, vaniglia, fichi e mandorle. Al palato è elegante, armonico e corposo, fresco nella sua fase giovanile. Con il passare degli anni diventa più rotondo e complesso, con un finale morbido.



Questo vino si abbina perfettamente a carni alla brace, formaggi stagionati o pietanze dal sapore piccante. Servire a 16-18° C.

