

Barbera D'Asti Docg



TIPOLOGIA Rosso fermo

VITIGNI 100% Barbera

VENDEMMIA Raccolta manuale, preceduta dal diradamento a fine estate dei grappoli in eccesso

VINIFICAZIONE Vinificazione classica in acciaio a 26° C. tra il 20% e il 30% del prodotto viene sistemato in fusti di rovere mentre la restante parte rimane in acciaio. Dopo 6 mesi si procede all'assemblaggio cui segue l'imbottigliamento

AFFINAMENTO Almeno 1 anno di affinamento in bottiglia

COLORE Colore rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO Intenso di frutti con nòcciolo (ciliegia in primis), fragola, viola, talvolta mandorla

GUSTO In bocca sapido e pieno, con piacevole acidità e una lieve ma netta tannicità che si attenua con il tempo

GRADO ALCOLICO 14%-14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°-20°C

ABBINAMENTI Vino di facile abbinamento grazie alle sue poliedriche caratteristiche, si abbina a carni rosse e grigliate, salumi e formaggi, predilige cibi grassi e saporiti che ne esaltino la capacità di nettare il palato

Everto Monferrato Wines

Str. Gramolina 13/c Nizza Monferrato (AT)
contatti@evertowines.it