



Linea Sant'Evasio

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Les premières sources du Barbera remontent au XVII^e siècle dans un document conservé près de la mairie de Nice Monferrato, pendant qu'il se fait mention en seul officiel en 1798 dans la rédaction du premier ampélographie des cépages cultivés sur le territoire piémontais. "Vin puissant, toujours plutôt sévère, mais riche d'un parfum exquis, et d'un goût qu'à la force il accouple la finesse", le Barbera, ou plus non sans raison selon la tradition piémontaise le Barbera" est un des vins les plus connus et apprécié en toute Italie pour sa générosité dans le caractère alcoolique.

VENDANGE

La vendange a lieu entre le 1^o et le 10 d'octobre selon le mûrissement des raisins.

VINIFICATION

Le raisin égrappe-foulé est pompé dans les vinificateurs thermo contrôlés et addition de levains sélectionnées pour la fermentation alcoolique. Après le décuva-ge et un transvasement, activez le procès naturel malo lactique pour un dis-acidification. Les transvasement rendent limpide le vin qui sera prêt pour l'embouteillage et la dégustation charge jeune et fraîche de tous les parfums du coup vendange.



CONNUS ORGANOLETTIQUE

Couleur: rubis vif rouge.

Parfum: vineux, net, intense

Goût: vis, persuasif, de fragrance de griotte immédiatement appréciée

MODALITÉ' DE SERVICE

Servir en verres de vin jeune rouge dans lequel vous pourrez le faire décanter.

Température: 16-18°

Accouplements gastronomiques: appréciez-les au repas tout, surtout avec des premiers plats de légumes ou pâte remplie, risotti, second plats de viande et fromages frais ou de moyenne maturation.



Vin rouge