



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

Uve: Barbera

Le prime fonti del Barbera risalgono al XVII secolo in un documento conservato presso il municipio di Nizza Monferrato, mentre se ne fa menzione ufficiale solo nel 1798 nella stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese.

"Vino possente, sempre piuttosto severo, ma ricco d'un profumo squisito, e d'un sapore che alla forza accoppia la finezza", il Barbera, o più giustamente secondo la tradizione piemontese "la Barbera" è uno dei vini più conosciuti ed apprezzati, innalzata a denominazione di origine controllata e garantita dalla vendemmia 2008.

LA VENDEMMIA

La vendemmia si effettua dopo metà Settembre a seconda della maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE

L'uva diraspo-pigiata viene pompata nei vinificatori termocontrollati e aggiunta di lieviti selezionati per la fermentazione alcolica.

Dopo la svinatura e un travaso, si attiva il naturale processo malolattico per una disadacidificazione. I travasi successivi illimpidiscono il vino che sarà pronto per l'imbottigliamento e la degustazione giovane e fresca carica di tutti i profumi della passata vendemmia.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: vinoso, nitido, intenso.

Sapore: vivo, suadente, di fragranza di visciola immediatamente apprezzata.

MODALITA' DI SERVIZIO

Servire in bicchieri da vino rosso giovane, nei quali potrete farlo decantare.

Temperatura: 14-16°C

Abbinamenti gastronomici: si apprezza a tutto pasto, soprattutto con primi piatti di legumi o pasta ripiena, risotti, secondi piatti di carne e formaggi freschi o di media stagionatura.

