

VINO



ROSSO

# BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Questo vino è ottenuto dalle uve del vitigno Barbera provenienti dall'Astigiano. La vendemmia avviene verso metà ottobre e viene imbottigliato nella tarda primavera.

Alla degustazione il vino si presenta di colore rosso porpora, invecchiando diventerà più brillante. Il profumo è asciutto e villosi, tipico dei Barbera, e con l'invecchiamento tende all'etereo. Il sapore è mediamente asciutto, di corpo, con gusto pieno. La gradazione è 13-13,5% vol.

È un vino che accompagna ottimamente i secondi piatti di carne, specialmente la cacciagione. Da servire ad una temperatura sui 15°.

