



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE



Prodotto - Product

**Categoria - Category**

Vino Rosso DOCG - Still dry red wine DOCG

**Uve Principali - Main Grapes**

Barbera - Barbera grapes

**Vinificazione / Metodo - Vinification / Methode**

Vinificazione in rosso - Red vinification

Note sensoriali - Sensory Evaluation

**Colore - Colour**

Rosso rubino profondo tendente al granato con l'invecchiamento.

Deep ruby red brick tend with ageing.

**Bouquet - Nose**

Sentori di piccole bacche rosse, ciliegie, lamponi e prugne.

Notes of little red berries, cherries, raspberries and plum.

**Gusto - Taste**

Immediato, persistente, intenso e complesso. Decisamente corposo con buona acidità attenuata dal legno che ammorbidisce i tannini e fa emergere un retrogusto di vaniglia e cacao.

Well bodied, persistant with a nice acidity attenuated by the wood. Notes of vanilla and cocoa.

Conservazione - Storage conditions



Conservare orizzontalmente in luogo fresco, asciutto e buio.

Keep horizontally in a dry, fresh and dark place.

Suggerimenti - Pairs



Ottimo in accompagnamento di piatti a base di carni rosse, formaggi stagionati, bbq e minestre ricche.

Perfect with red meat dishes, aged cheeses bbq and soup.

Contenuto Net cont.	Gradazione Alcolica Alcohol vol.	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità totale gr/l Total acidity gr/l	Peso Bottiglia Bottle weight	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom code	Bar Code bottiglia Bottle Bar code
750 ml	14%	1-3	5,5-6,5	1,18 Kg	16-18°C	22042162	8001592004287