

ABBAZIA ZOE

BARBERA D'ASTI DOCG



PRODOTTO

Categoria: Vino rosso fermo secco DOCG

Uve principali: Uve Barbera

Vinificazione: Vinificazione in rosso. Fermentazione alcolica a 24-28°C con macerazione sulle bucce per 7-12 giorni.

Affinamento: Solo in acciaio.

Vendemmia: 100% a mano

Terreno: Calcareo-marnoso

Origine: Italia - Piemonte

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Rosso rubino intenso, con tendenza al mattone nel tempo.

Profumo: Piccoli frutti rossi, ciliegia e prugna.

Gusto: Elegante, pieno e secco, con note di frutti rossi e la tipica acidità della Barbera.

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: In verticale, in luogo fresco e asciutto. Adatto all'invecchiamento.

Abbinamenti: Carni bianche e rosse alla griglia, brasati, arrosti e pollo. Ottimo con pasta e salumi.

Temperatura di servizio: 18-20°C. A questa temperatura esprime al meglio complessità aromatica ed equilibrio al palato.

Bicchieri consigliato: Calice tipo Borgogna, per valorizzarne eleganza e sapore.

Cont. net.	Alcol vol.	Sacc. gr/l	Acid. tot. gr/l	massa	codice doganale	Codice a Barre
750 ml	13%	0-2	5.5-8	1,25 kg	22042162	8001592005932