

ABBAZIA PANORAMA BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE



PRODOTTO

Categoria: Vino rosso fermo secco DOCG

Uve principali: Uve Barbera

Vinificazione: Vinificazione in rosso. Fermentazione alcolica a 25-30°C con macerazione sulle bucce per 12-15 giorni.

Affinamento: 6/8 mesi in botti di rovere da 45 hL e altri 6/8 mesi in acciaio inox o bottiglia.

Vendemmia: 100% a mano

Terreno: Calcareo-marnoso

Origine: Italia - 167 comuni tra le province di Asti e Alessandria (Piemonte)

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Rosso rubino intenso, tendente al mattone con l'invecchiamento.

Profumo: Piccoli frutti rossi, ciliegia, lieve vaniglia e prugna.

Gusto: Elegante, pieno e secco, con note di frutti rossi. L'acidità è attenuata dall'affinamento in legno.

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: In orizzontale, in luogo fresco e asciutto. Adatto all'invecchiamento per 3-5 anni.

Abbinamenti: Vino strutturato ed equilibrato, ideale con piatti saporiti e di buona struttura.

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. netto	Alcol vol.	uccheri gr/l	Acid. tot. gr/l	eso ottiglia	Codice doganale	Codice a barre ottiglia
750 ml	14%	1-3	5,5-6,5	1,26 kg	22042162	8001592004287