



Barbera d'Asti

Denominazione di origine: Barbera d'Asti DOCG

Vitigno: 100% Barbera

Regione di produzione: Piemonte, Italia

Zona di produzione: Monferrato, comune di Corteranzo

Grado alcolico: 13,5%

Formato: Bottiglia da 0,750 L

Temperatura di servizio: 16-18°C

Alla vista, si presenta con un rosso rubino intenso e riflessi violacei.

Al naso, offre un bouquet complesso e avvolgente, con sentori di frutti rossi maturi, come ciliegia e mora, arricchiti da note speziate di vaniglia e liquirizia.

Al palato, è pieno e armonioso, con una struttura tannica ben bilanciata e una piacevole freschezza che conduce a un finale lungo e persistente, con ricordi di cioccolato fondente e tabacco.

Si sposa egregiamente con carni di manzo alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati e piatti a base di cereali e legumi.

