

## Barbera d'Asti

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

### Superiore

VITIGNO: Barbera 100%.

AREA DI PRODUZIONE: le uve provengono dai vigneti più soleggati impiantati su terre rosse nella zona di Moasca.

NATURA DEL TERRENO: franco-argilloso.

ESPOSIZIONE: sud.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso granato con riflessi di aranciato.

Bouquet: molto complesso, speziato con nota di sottobosco ben definita e nota legnosa vanigliata molto tenue.

Sapore: tannico, strutturato, di marcata vena acidula e di lunghissima persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15-16% vol.

ABBINAMENTI: cacciagione, carne rossa, formaggi stagionati.

SERVIRE a temperatura ambiente 18°C.



# Barbaric

