

# Blincin

## Barbera d'Asti

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

## Superiore

VITIGNO: Barbera 100%.

AREA DI PRODUZIONE: le uve provengono dai vigneti più soleggiate impiantati su terre rosse, nella zona di Moasca (AT).

NATURA DEL TERRENO: franco-argilloso.

ESPOSIZIONE: sud.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso intenso con tonalità granata che evolvono con l'invecchiamento.

Bouquet: molto intenso, vinoso con forti sentori speziati, fragrante, frutta matura, prugna, ciliegie; tende a diventare etereo dopo un lungo invecchiamento.

Sapore: di ampia struttura, al palato si ritrovano le note olfattive fruttate e speziate, sensazione equilibrata tra acidità e trama tannica.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15-15,5% vol.

ABBINAMENTI: cacciagione, carne rossa, formaggi stagionati.

SERVIRE a temperatura ambiente a 18°C.



*"Blincin", antenato ottocentesco della famiglia Bocchino, uomo dalla simpatia e generosità tanto notoria da essere eletto maschera carnevalesca della città; a lui è dedicato questo Barbera ricavato da vigne vecchie da cui si ottiene un prodotto che rispecchia la tradizione piemontese.*