



ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Asti DOCG 2022

2022

## Giovane e di pronta beva



Svinando®

Questo Barbera d'Asti DOCG è un rosso giovane e di pronta beva che rappresenta al meglio le caratteristiche del nobile autoctono piemontese. Barbera in purezza, in questo caso i vigneti insistono su suoli ricchi di calcare e argilla, a un'altitudine di circa 250 metri sul livello del mare. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, le bucce macerano per circa 10-15 giorni in contatto con il mosto. Durante questa fase vengono effettuati rimontaggi e ossigenazioni per favorire l'estrazione del colore e degli aromi. Segue la svinatura e la fermentazione malolattica per aumentare la morbidezza del vino. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono profumi ampi e fruttati, con note di mora, ciliegie fresche, glicine, tabacco dolce e liquirizia. In bocca è pieno, asciutto, sapido e fresco, con un finale equilibrato e persistente. Ideale a tutto pasto, questa Barbera accompagna bene primi piatti di pasta ripiena al ragù, secondi piatti di carne rossa e formaggi a media stagionatura. Vino versatile e piacevole, è perfetto per accompagnare le occasioni conviviali di tutti i giorni.

Questo marchio si contraddistingue per la sua forte passione per la viticoltura e l'impegno nella creazione di vini di alta qualità, facili da bere e apprezzare. Dall'inizio, la missione di Castellengo è stata quella di combinare metodi di produzione all'avanguardia con il rispetto per la terra e le sue uve, al fine di offrire esperienze enologiche autentiche e memorabili. Così si impegna a portare sulle tavole degli amanti del vino prodotti che esprimono il vero spirito dell'astigiano, celebrando la bellezza e la complessità dei suoi vitigni.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo e argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	4000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Barbera 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica

**Sensazioni** Colore rubino intenso con riflessi violacei. Profumo ampio, fruttato e floreale in cui spiccano sensazioni di mora e ciliegie fresche, glicine, tabacco dolce e liquirizia. In bocca è pieno, asciutto, secco, sapido e fresco, equilibrato nelle note speziate, fruttate e floreali

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821