ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Asti DOCG 2022 2022

Giovane e di pronta beva

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

Terreno	Calcareo e argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	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

© 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