

Barbera d'Asti Docg Bio

Il nostro primo vino biologico non poteva non essere una Barbera d'Asti D.O.C.G. ; dalla Vendemmia 2018 infatti la Cooperativa si è certificata come Azienda produttrice ed imbottigliatrice di vini ottenuti da uve da agricoltura biologica e ha potuto finalmente vinificare separatamente le uve dei nostri soci che già lo erano. Il vitigno Barbera è sicuramente quello che maggiormente identifica questa Cooperativa, i terreni delle nostre colline sono di natura calcareo argillosa, neutri o sub-alcinali e quindi ottimali per la coltivazione di questo vitigno. I nostri soci, con grande impegno, dedizione e sacrificio coltivano nella maniera più naturale possibile i propri vigneti per conferire alla Cooperativa uve biologiche di grande qualità. Il nostro Barbera BIO si presenta di colore rosso rubino vivo con riflessi violacei; al naso è molto fruttato con note di frutta sciroppata (pesca principalmente) con sensazioni che ricordano i petali di rosa sul finale; in bocca è asciutto, caldo e di buona struttura, decisamente molto tipico.

Our first organic wine is a Barbera d'Asti D.O.C.G. from 2018 vintage. The cooperative is fully certified as producer and bottler of wines made from organic farming grapes and has finally managed to vinify separately the grapes from our winegrowers who already were certified. The Barbera grape is for sure the most representative of the cooperative, the soils of our hills are mainly clayey and calcareous, neutral or subalkaline meaning optimal to grow this grapes. Our winegrowers cultivate with dedication, care and sacrifice and in the most natural and sustainable way their own vineyards to bring to the cooperative high quality organic grapes. Our organic Barbera has a red ruby color with purple hues; the nose is very fruity with hints of syrupy fruit (mainly peach) with aromas of roses on the finish; the palate is dry, round with a good structure, very typical.

Barbera d'Asti Bio - Vino Biologico

Barbera d'Asti DOCG - 750 ml

Vitigno / Varietal	Barbera da agricoltura biologica 100% / Organic Barbera 100%
Vinificazione Winemaking	Diraspigiatura, macerazione a temperatura controllata, svinatura e avvio fermentazione malolattica. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at temperature controlled in programmable vinificator; racking and start malolactic fermentation.
Gradazione alcolica Alcohol	14% Vol.*
Garde probable	5 anni*/ years
Temperatura di servizio Serving temperature	18° C.
Accostamenti gastronomici Food pairings	Accompagna egregiamente primi piatti saporiti come risotti ed agnolotti, secondi piatti di carni rosse e selvaggina e formaggi più o meno stagionati. Perfect to be paired with tasty first courses, with meat and cheese.



*Dati medi indicativi / Average data

