

La Barbera



Il vitigno Barbera è quello che più caratterizza questa cooperativa: i terreni delle colline di Vinchio, Vaglio e dei paesi limitrofi sono di natura calcareo argillosa, neutri o sub-alcalini e quindi ottimali per la coltura di questo vitigno. L'alta qualità del vino Barbera è un po' il simbolo della cantina, i soci sono fieri di questa qualità e sono coscienti del grande impegno richiesto per raggiungerla. In cantina, le uve conferite subiscono una nuova selezione in base al contenuto zuccherino ed a quello polifenolico. Il vino ha un colore rosso rubino, tendente al rosso granato con l'invecchiamento; robusto, di buona struttura, ha un profumo fruttato intenso e un sapore asciutto ed armonico.

Barbera d'Asti

• Barbera d'Asti DOCG - 1000ml •

Vitigno	Barbera 100%
Vinificazione	Diraspigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili.
Gradazione alcolica	13 % Vol. *
Garde probabile	5 anni*
Temperatura di servizio	18° C.
Accostamenti gastronomici	Si sposa benissimo con i primi piatti saporiti, accompagna secondi piatti di carne e formaggi più o meno stagionati.

*Dati medi indicativi