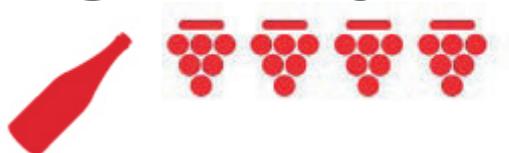


# Barbera d'Asti Superiore Sei Vigne Insynthesis 2017



**Regione:** PIEMONTE

**Produttore:** Vinchio-Vaglio Serra

**Denominazione:** Docg

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Barbera 100%

**Gradazione:** 15,0%

**Prezzo:** 41 €

**Bottiglie:** 4.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 2001

Rubino scuro e compatto. Sentori delicati di frutta nera matura, ciliegia, glicine in fiore, spezie dolci e cacao, erbe officinali, menta, liquirizia. Sorso caldo e avvolgente. Spiccata la sapidità, completata da buona freschezza. Tannini maturi e rotondi. Lungo.

Matura 14 mesi in tonneau e 20 in barrique. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia. Filtrato.

## Abbinamento

Carne alla pizzaiola