



Barbera d'Asti Tre Vigne 2015

Denominazione: D.O.C.G.

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: dalla selezione di tre vigneti in Agliano Terme, località La Crena, la stessa da cui proviene il nostro cru "La Crena. La densità media è di 4.800 piante per ettaro e la produzione per ettaro di circa 40 hl. Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per circa due settimane in vasche d'acciaio a 26-28 °C, con frequenti rimontaggi e "délèstages". Malolattica in barriques.

Invecchiamento: complessivo tra barriques e botti di rovere di Slavonia di 16 mesi. Imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione: colore rosso rubino con note minerali e di vaniglia. Vino con corpo medio e secco, con fresca acidità (perfetto per l'accompagnamento con il cibo) e tannini soffici. Barbera molto ben bilanciato, buona complessità e finale di ciliegie rosse.

Combinazioni: antipasti, insalate ricche, verdure di stagione grigliate, zuppe, stufati, pasta, carne di vitello e maiale, pollo con sughi leggeri.

Alcol: 14.00% Alc. by vol.

Acidità totale: 6,06 g/L

Estratto secco totale: 27,50 g/L

