



Barbera d'Asti Tre Vigne 2016

Denominazione: D.O.C.G.

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: uve derivanti da vigneti in Agliano Terme, località La Crena, la stessa da cui proviene il nostro cru "La Crena", e da altri paesi delle colline astigiane. La densità media è di 4.500 piante per ettaro. Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per circa due settimane in vasche d'acciaio con frequenti rimontaggi e "délèstages". Dopodiché avviene una macerazione post-fermentativa con le bucce, il tutto viene poi svinato e quindi trasferito in barriques per la malolattica.

Invecchiamento: Barriques, botti e acciaio per circa 18 mesi.

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.

