



Barbera d'Asti Tre Vigne 2019

Denominazione: D.O.C.G.

Varietà: Barbera 100%

Vinificazione: Uve derivanti da vigneti in Agliano Terme, località 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 sulle bucce e dopo la svinatura il vino viene trasferito in barriques per la fermentazione malolattica.

Invecchiamento: Barriques, botti e acciaio per circa 12 mesi.

Descrizione: Colore rosso rubino con note minerali e di vaniglia. Vino con corpo medio e secco, con fresca acidità (perfetto a tutto pasto) e tannini soffici. È una Barbera molto ben bilanciata, con una buona complessità ed un finale di ciliegie rosse.

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

