

Barbera d'Asti La Crena 2018

Denominazione: Barbera d'Asti D.O.C.G.

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: Dalla regione La Crena sita nel comune di Agliano Terme con una densità media per ettaro di 4.800 piante coltivate a guyot. La parte più vecchia del vigneto è stata impiantata nel 1932 su un terreno limo-argilloso con esposizione a sud. La superficie totale è di 6 ettari circa.

La fermentazione alcolica è svolta in tine d'acciaio aperte per una durata di circa 2 settimane, con sistema di fungature meccaniche, "délestage" e numerosi rimontaggi all'aria. Dopo la fermentazione alcolica, avviene una macerazione post-fermentativa con le bucce, il tutto viene poi svinato e quindi trasferito in barriques per la malolattica.

Invecchiamento: circa 18 mesi tra barriques, botte e acciaio.

Descrizione: colore rosso rubino con aromi di frutta matura e concentrata di mora rossa e ciliegia con note speziate.

Combinazioni: Stufati, pasta, selvaggina, arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati.

