



Barbera d'Asti DOCG

"La Villa"



Vitigno: Barbera 100%.

Vigneto: Uno dei vitigni più rappresentativi del Piemonte che rappresenta il 30% della superficie vitata regionale. Generalmente la resa per ettaro non supera i 60 quintali, dato fortemente influenzato dalle differenze climatiche di ogni vendemmia.

Vinificazione: La selezione delle uve si svolge generalmente alla fine di Settembre o nella prima settimana di Ottobre ed è condotta interamente a mano. L'uva viene pigiata la sera stessa e messa in tini di acciaio inox per la fermentazione alcolica con una temperatura assistita che non supera i 28°C. La maturazione del vino prosegue nei tini di acciaio fino all'imbottigliamento e al successivo affinamento in bottiglia che si protrae per alcuni mesi.

Abbinamenti: Da provare con vitello tonnato, tagliatelle Robiola di Roccaverano e fiori di zucca o rana pescatrice alla mediterranea.

OLFATTO

Al naso si presenta di buona finezza, vinoso ed intenso con gradevoli sentori di ciliegia e frutti di bosco.

VISTA

Colore rosso rubino accentuato e vivo, con riflessi violacei tipici di una barbera giovane e fragrante.

GUSTO

Al gusto si presenta deciso, pieno ma equilibrato dal finale lungo e gradevole. Perfettamente bilanciato tra tannino e acidità.



“Un vino giovane e senza affinamento in botte ma di eccezionale livello qualitativo. Provatela con un panino al salame, una pizza, un bel piatto di tajarin con il ragù o un bollito misto. E' il mio vino preferito per una bella grigliata con gli amici”.

Gianni