

Barbera d'Asti docg superiore 'La Fanatica'



Vitigno: Barbera d'Asti 100%

Zona di produzione: Agliano Terme, Asti, Piemonte

Terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: guyot piemontese tradizionale

Totale superficie: 3,5 ha

Età vigneti: 40 anni

Epoca vendemmia: fine settembre

Vinificazione e maturazione : vinificazione in vasche in cemento armato vetrificato per alimenti , 6 mesi in barriques, e affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato

Profumo: intenso di ciliegia matura , liquirizia, note di eucalipto

Gusto: ricco ed equilibrato, persistente al palato con finale aromatico di frutti di bosco

Gradazione: 15% vol.

Abbinamenti: ideale con secondi piatti di carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: ideale a 18°-20°

Longevità: vino longevo

Formato ed imballo: 75 cl/bottiglia – cartone da 6 btg