

Barbera d'Asti docg 'La Testarda'



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: metodo tradizionale in vasca in cemento armato vetrificato per alimenti

Tempo vinificazione e affinamento: 6 mesi in vasca, 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: piacevolmente persistente, sentore di frutti rossi
e intense note di liquirizia

Gusto: ricco ed elegante, di morbidezza persistente si rivela rotondo al palato

Gradazione: 15% vol.

Abbinamenti: vino di grande versatilità, consigliato a tutto pasto,
da servire con primi piatti, secondi di carni rosse e formaggi
di medio-alta stagionatura.

Temperatura di servizio: ideale a 16°-18°

Longevità: vino longevo