



Barbera d'Asti DOCG Superiore 2015
Brand: ABBAZIA

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipo : Barbera d'Asti DOCG Superiore 2015

Vitigno : 100% barbera

Bott./cart. : 6

Ean code bott.: 8001592004287

Peso : Bott. / cart. / pallet 1,18 Kg / 7,435 kg / 767 kg

Composizione pallet 80 x 120 EURO: 20 cases x 5 layers = 100

Aspetto : Vino rosso fermo

Colore: Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo : Sentori di piccole bacche rosse, prugne, spezie e leggera vaniglia sul finale.

Sapore : Corposo, caldo, vellutato con un leggero sentore di vaniglia sul finale.

Alcohol: 14 %

Zuccheri : 2 Gr/L

Accostamenti

Questo é un vino di grande carattere, elegante e potente che parte da una attenta cura delle uve 100% Barbera d'Asti nel vigneto a raccolta manuale poi una lunga permanenza del mosto sulle bucce ed infine una spremitura soffice. Dopo una lunga e bilanciata permanenza in vasche di acciaio e botti di legno, riposa dolcemente in questa bottiglia. Ne emerge un vino complesso con delicata struttura tannica. Il colore é rosso rubino tendente al granato, sentirete bacche rosse, spezie e una punta di vaniglia con fondo di amarena, prugna e more. Vino adatto all'invecchiamento. Aprire la bottiglia un'ora prima del servizio. Ideale con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

