



# 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.

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