



CASTAGNOLE DELLE LANZE

BARBERA D'ASTI

Barbera d'Asti DOCG

La Barbera d'Asti DOCG rappresenta la massima espressione enologica del vitigno Barbera nel suo territorio d'elezione, le colline del Monferrato. Riconosciuta con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita a partire dalla vendemmia 2008, questa denominazione incarna il perfetto connubio tra una secolare tradizione contadina e la moderna interpretazione di un vino rosso di altissimo profilo

VITIGNO: 100% Barbera

GRADAZIONE: 14%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Calcareo-Argilloso

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà / fine settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura totale, selezione dei lieviti, fermentazione a contatto con le bucce per circa 7-8 giorni a temperatura controllata. Micro-ossigenazione per esaltare gli aromi varietali. La fermentazione malolattica si completa entro la fine dell'inverno; il vino affina quindi in vasche d'acciaio per 6 mesi e successivamente in bottiglia per almeno 3 mesi.

COLORE: Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: Vinoso, intenso, con sentori di frutta matura

SAPORE: Asciutto, caldo, corposo, di acidità spiccata, leggermente tannico. Invecchiando diviene più gentile ed armonico

ABBINAMENTI: È un vino che accompagna l'intero pasto, ma è ideale soprattutto con salumi e con i piatti tradizionali della cucina piemontese come il vitello tonnato, gli agnolotti di carne, i risotti, le paste asciutte condite con sughi di carne o funghi, carni bianche e rosse alla griglia, allo spiedo e impanate, arrosti, brasati, stufati, pesci a carne grassa, formaggi piccanti e a pasta dura

TEMP. SERVIZIO: 18 – 22 °C

FORMATI: 0,75 l - 1,5 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com