



CASTAGNOLE DELLE LANZE

BARBIS

Piemonte DOC Barbera Frizzante

Il Barbis nasce dalla riscoperta di un grande classico delle colline del Monferrato. Dalla tradizione trae origine il nostro Barbera-Bis, che vuole raccontare il lato più ribelle del vino Barbera. È un vino vivace e identitario, espressione fresca e dinamica dello storico vitigno Barbera coltivato tra le colline piemontesi. Qui la tipica e spiccata acidità del vitigno si sposa perfettamente con la piacevolezza dello stile frizzante, regalando un sorso beverino, equilibrato e di straordinaria versatilità gastronomica

VITIGNO: 100% Barbera

GRADAZIONE: 11,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Calcareo-Argilloso

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura completa. Selezione di lieviti e prima fermentazione a contatto con le bucce per 7-8 giorni. In primavera, il Barbera affronta una seconda fermentazione naturale con l'aggiunta di mosto dolce per 6-7 giorni, al fine di ottenere una naturale effervescenza

COLORE: Rosso rubino sgargiante

PROFUMO: Vinoso, fresco, fragrante, con sentori di frutta matura

SAPORE: Vivace, morbido ma asciutto, di acidità spiccata

ABBINAMENTI: Vino di straordinaria versatilità a tavola; la naturale acidità del vitigno e la piacevole effervescenza lo rendono ideale per ripulire il palato dai piatti grassi o succulenti. Ideale con la pizza, salumi, battuta di carne cruda e frittate alle erbe, carni di maiale alla griglia, bollito misto, cotechino e piatti da street food caldi. Formaggi a pasta semidura di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 – 6 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

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