

Barbera d'Asti DOCG

“Gratia Plena”

Vino rosso ottenuto dalla vinificazione delle uve selezionate nei nostri antichi vigneti. Consigliato con i salumi, carni arrosto e formaggi cremosi.

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Comune: Agliano Terme

Esposizione solare: Sud, Sud-Ovest

Superficie: 1,30 Ha

Resa per ettaro: 65,00 HI

Vitigno: Barbera

Tipo di allevamento: Guyot

Vinificazione: 10-15 giorni in vasche di acciaio inox.
Temperatura controllata

Invecchiamento: 9 mesi in botti di rovere di Slavonia

Colore: Rosso porpora con riflessi granato

Profumo: Sentori di frutta rossa matura e leggera nota di vaniglia

Gusto: Fresco con buona acidità e media persistenza

