



BARBERA D'ASTI

NAMASTÉ

Il colore è rosso rubino brillante e profondo. Al naso è intenso con un ampio bouquet di frutti rossi (ciliegia, mora, prugna) e talvolta floreali (rosa e viola). In bocca è immediato grazie alla piacevole freschezza acida che ci prepara ad un vino intenso e sapido con note fruttate e floreali.

DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti DOCG

VITIGNO: 100% Barbera

COMUNE DI PRODUZIONE: Castel Boglione

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: ovest m. 220 s.l.m.

ETA' VIGNETI: oltre 60 anni

TERRENO: argilloso calcareo

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: selezione di uve e raccolta manuale nella terza decade di settembre.

AFFINAMENTO: acciaio inossidabile per almeno 2 anni dalla vendemmia. 3 mesi di bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente sui 14/14,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: esaltante con primi piatti, grigliate di carne, formaggi e salumi stagionati, piatti della cucina asiatica molto speziati.