

## Barbera D'Asti Docg



**TIPOLOGIA** Rosso fermo

**VITIGNI** 100% Barbera

**VENDEMMIA** Raccolta manuale, preceduta dal diradamento a fine estate dei grappoli in eccesso

**VINIFICAZIONE** Vinificazione classica in acciaio a 26° C. tra il 20% e il 30% del prodotti viene sistemato in fusti di rovere mentre la restante parte rimane in acciaio. Dopo 6 mesi si procede all'assemblaggio cui segue l'imbottigliamento

**AFFINAMENTO** Almeno 1 anno di affinamento in bottiglia

**COLORE** Colore rosso rubino con riflessi violacei

**PROFUMO** Intenso di frutti con nòcciolo (ciliegia in primis), fragola, viola, talvolta mandorla

**GUSTO** In bocca sapido e pieno, con piacevole acidità e una lieve ma netta tannicità che si attenua con il tempo

**GRADO ALCOLICO** 14%-14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18°-20°C

**ABBINAMENTI** Vino di facile abbinamento grazie alle sue poliedriche caratteristiche, si abbina a carni rosse e grigliate, salumi e formaggi, predilige cibi grassi e saporiti che ne esaltino la capacità di nettare il palato

**Everto Monferrato Wines**

Str. Gramolina 13/c Nizza Monferrato (AT)  
[contatti@evertowines.it](mailto:contatti@evertowines.it)