



Alle Tre Colline



Vini rossi affinati

Barbera d'Asti Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
EGARANTITA

IN VIGNA

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Comune di Albugnano (AT), 500 metri s.l.m. con esposizione sud, sud-est

VARIETA': 100% barbera

EPOCA DI RACCOLTA: terza settimana di settembre

ANNO DI IMPIANTO: 2018

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

TIPOLOGIA DI TERRENO: terreno limo-sabbioso con marne calcareo grigio giallastre compatte e profonde

RESA ETTARO: 85 q/ha

IN CANTINA

LAVORAZIONE E VINIFICAZIONE: diraspo-pigiatura, lunga macerazione a cappello sommerso per 10 gg (a seconda dell'annata) a temperatura controllata in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di rovere da 12hL

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino con piacevoli riflessi porpora e sfumature tendenti al granato con l'affinamento. Al naso è complesso, austero, svela sentori fruttati con leggere note speziate e tostate. In bocca caldo, asciutto, armonico e di buona struttura.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: primi piatti importanti, arrostiti di cacciagione e con formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



Az. Agr. Alle Tre Colline di Carossa F.
Albugnano (AT), Italia