

Barbera d'Asti DOCG "La Moretta"

La Barbera d'Asti "La Moretta" è ottenuto dall'assemblaggio di diversi vigneti nell'area del Monferrato. Affina in acciaio e rappresenta la nostra interpretazione di Barbera più fresca, fruttata e di più facile approccio.

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Vitigno: 100 % Barbera

Vigneti: esposizione est, sud e ovest. Terreno calcareo argilloso, con buona presenza di sabbia e limo.

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in vasche di acciaio. Macerazione sulle bucce per 7-8 giorni. Fermentazione a temperatura controllata a 24-26 °C.

Affinamento: Matura almeno 6 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è fruttato con note di ciliegia e fragola. Al gusto è fresco, elegante e di grande bevibilità

Abbinamenti: primi e secondi piatti.

