



VINO ROSSO LIQUOROSO AROMATIZZATO

VITIGNO Barbera 100%

AREA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione di questo Vino provengono dai vigneti più soleggiati impiantati su terre rosse, nella zona di Moasca (AT)

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

Forma di allevamento "Guyot" basso

Impianto su collina a 300 metri s.l.m.

Pendenza: 25%

Natura del terreno: Argillosa

Esposizione: Sud-ovest

VINIFICAZIONE

La base di questo Vino è costituita da un Barbera d'Asti d.o.c.g. superiore di 14,5 % vol. e da infusi di erbe e piante aromatiche, soprattutto china calissaia, ma anche genziana, agrumi dolci ed amari.

Per ottenere gli estratti aromatici, queste vengono messe a macerare per circa un mese in alcool etilico ottenuto per distillazione delle vinacce, che successivamente viene addizionato al vino conferendogli il tipico aroma.

Il prodotto viene poi saccarificato (aggiunta di zucchero), filtrato e chiarificato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso

Bouquet: Decisamente aromatico, ben distinguibili la china e la genziana; gli aromi di agrumi e di erbe officinali, meno marcati, ne fanno un contorno perfetto.

Sapore: Caldo ed avvolgente, lunghissima persistenza e ottima struttura, con piacevole nota dolciastra

GRADAZIONE ALCOLICA: 16 % vol

ABBINAMENTI

Cioccolato fondente con elevato tenore di Cacao; ottimo anche da solo, è un perfetto Vino da meditazione

DA SERVIRE

Può essere consumato a temperatura ambiente o leggermente fresco (10 °C) secondo le proprie preferenze gustative.

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE

In posizione verticale, in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e di rumori. Vino longevo.