

LA BALZANA

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SUPERIORE



È la fine evoluzione, in botti grandi di rovere di Slavonia, di una selezione di uve Barbera che hanno raggiunto un'ottimale livello di maturazione.

Di colore rosso rubino con riflessi granata ha sentori fruttati e ampi: ciliegie sotto spirito, prugne, tabacco, spezie e liquirizia.

Caratterizzato da tannini dolci ed evoluti, è fresco, persistente e di corpo.

È apprezzato l'abbinamento a brasati, arrosti e formaggi stagionati.



Categoria: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Temperatura di Servizio: 18-20° C

Annata: 2021

Gradazione Alcolica: 15% vol.

Vinificazione: Macerazione classica per 12-15 giorni. Affinamento in botte grande di rovere di Slavonia per 8 mesi.