



GENIO

BARBERA D'ASTI DOCG
SUPERIORE

VARIETÀ

100% Barbera

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcare - argilla

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione e dopo la svinatura 18/20 mesi in botti piccole di rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino scuro, aromi di frutta rossa matura, vaniglia e note balsamiche. In bocca è corposo, con un'ottima acidità e verticalità nel palato. Ideale con piatti a base di carne, arrosti, brasati.