
T E N U T A

IL FALCHETTO



BRICCO PARADISO

BARBERA D'ASTI

DOCG

SUPERIORE

VARIETÀ

100% Barbera

AREA DI COLTIVAZIONE

Agliano Terme

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla - Marna arenaria - Sabbia

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione in acciaio inox e dopo la svinatura 4-6 mesi di acciaio inox. Affina per 12-14 mesi di barrique da 2,25 hL.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con riflessi rosso brillanti, aromi di frutti rossi, agrumi, note balsamiche e vanigliate. In bocca è corposo, persistente, intenso e presenta un'ottima acidità. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 16°C in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati.