

T E N U T A
I L F A L C H E T T O



B R I C C O P A R A D I S O
B A R B E R A D ' A S T I
D O C G
S U P E R I O R E

V A R I E TÀ

100% Barbera

A R E A D I C O L T I V A Z I O N E

Agliano Terme

C O M P O S I Z I O N E D E L S U O L O

Argilla - Marna arenaria - Sabbia

V E N D E M M I A

Manuale

V I N I F I C A Z I O N E E A F F I N A M E N T O

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.

N O T E D I D E G U S T A Z I O N E

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.