



del Preve

BARBERA D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata Garantita

La Barbera, che da sola copre metà della superficie vitata della regione, è il simbolo della viticoltura piemontese. Robusta e rustica, oppure elegante e longeva, rispecchia l'immagine dei vignaioli astigiani monferrini, vale a dire rustici e forti oppure arguti ed allegri.

La TORRE di Castel Rocchero presenta la propria Barbera d'Asti nell'autunno successivo alla vendemmia preferendo quindi affinare per alcuni mesi questo vino ricco di corpo e di sensazioni per dargli così modo di esprimere al meglio le proprie caratteristiche intrinseche.

Vino di colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore vinoso con profumo etereo; sapore asciutto, tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole.

Vitigno:	Barbera
Vinificazione:	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori in acciaio programmabili.
Affinamento:	Tre mesi in bottiglia.
* Gradazione alcolica:	14% vol.
* Acidità totale:	5,50 g/l.
Temperatura di servizio:	18° C.
Accostamenti gastronomici:	Primi piatti saporiti, arrosti, selvaggina, bolliti misti e formaggi piccanti.

