



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 eterico; sapore asciutto, tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole.

Vitigno:

Barbera

Vinificazione:

Diraspapigliatura, 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.

