



POGGIO RIDENTE

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
COCCONATO d'ASTI

Vallia **BARBERA D'ASTI D.O.C.G.**

Coltivate in biologico nel vigneto della regione **Vallia** in Cocco-
nato d'Asti, le uve **Barbera** producono, per ettaro, circa 6000 li-
tri. Selettiva vendemmia manuale; vinificazione tradizionale con
macerazione di 8/10 gg, poi, la sosta per alcuni mesi in acciaio.

Colore rosso rubino profondo, profumo vinoso, pieno e ap-
pagante, con **sentori di frutta rossa fresca**, appena matura
con delicata scia minerale, tutti estremamente bilanciati. In
bocca è elegante e fresca, equilibrata con persistenza sapida.

È un vino di notevole struttura che si presta all'abbinamento
con antipasti Piemontesi e piatti succulenti. Servire a 17°-20°C

***Barbera grapes**, which this wine is produced from, are cultivat-
ed **organically** in Cocconato d'Asti **Vallia** area and vineyards.
The maximum production per hectare is 6000 liters. Selective
manual harvest; traditional vinification with a maceration last-
ing 8/10 days, then the break for a few months in steel tanks.*

***Intense and deep ruby red colour, full and rewarding wine
scent, with hints of red fresh fruits just ripe with delicate
mineral trail**, all extremely balanced.*

***Fresh and elegant** on the tongue, mineral and sapid per-
sistence.*

*It is a wine with a good structure that can easily match with dif-
ferent foods like typical Piedmontese starters all kind of pasta,
such as succulent dishes. Serve at 17°- 20° C*

