

50 ANNI

BARBERA D'ASTI DOCG

Descrizione

Ideato e realizzato per la prima volta nella vendemmia 2009, "50 Anni" rappresenta il vino del primo mezzo secolo della nostra Cantina. È una Barbera d'Asti dotata di grande struttura, elegante acidità, aromi primari di frutti rossi e notevole potenziale di invecchiamento. I migliori interpreti di questo progetto sono i soci, nonché vignaioli, che da sempre credono nel territorio e nella loro Cantina Cooperativa.

Denominazione

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Vitigno

Barbera

Vinificazione

Diraspa-pigiatura, fermentazione e macerazione a temperatura controllata (28-30 °C)

Affinamento

Circa 8 mesi in vasche d'acciaio/cemento

Longevità

2-6 anni

Temperatura di servizio

16 °C – 18 °C

Abbinamenti

Primi, piatti di carne, formaggi

