



Il Vino:
"SORANGELA"

Denominazione:
BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

Varietà:
100% BARBERA

Note di degustazione
Colore:
ROSSO RUBINO INTENSO
CON VIVI RIFLESSI GRANATA

Profumi:
AL NASO E' COMPLESSO, DELICATO
CON UN BOUQUET DI FRUTTI
E BACCHE ROSSE,
SPEZIE E PUNTE DI VANIGLIA

Gusto:
AL PALATO È PIENO, RICCO ED ELEGANTE,
CON UNA DELICATA STRUTTURA
RILASCIATA DAI TANNINI DOLCI.
È UN VINO DI SUPERBA STRUTTURA
E DENSITÀ

Abbinamenti:
ARROSTI, VERDURE STUFATE,
CARNI ROSSE, SELVAGGINA,
FORMAGGI STAGIONATI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Affinamento:
UN ANNO IN BARRIQUE

Alcol: 14,00% VOL
Zuccheri: 1 G/L
Ph: 3,35
Estratto secco: 29 G/L



Name:
"SORANGELA"

Appellation:
BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

Varietà:
100% BARBERA

Tasting notes:
Colour:
INTENSE RUBY RED
WITH BRIGHT GARNET TINTS

Scents:
THE NOSE IS COMPLEX, DELICATE
WITH A BOUQUET OF RED FRUITS
AND BERRIES,
SPICES AND VANILLA HINTS

Taste:
THE PALATE IS FULL, RICH AND ELEGANT,
WITH A DELICATE STRUCTURE
DUE TO SWEET TANNINS.
A WINE OF SUPERB STRUCTURE
AND DENSITY

Food Pairings:
ROAST MEATS, STEWED VEGETABLES,
RED MEATS IN GENERAL, GAME
AND MATURE CHEESE

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Aging:
ONE YEAR IN BARRIQUE

Alcohol: 14,00% VOL
Sugars: 1 G/L
Ph: 3,35
Dry Extract: 29 G/L

