



“DESOLINA” BARBERA D’ASTI DOCG



UVA E VIGNETO

Prodotto con uve Barbera 100%. Le operazioni di vendemmia sono manuali a metà settembre.

TERRENO

Il terreno è argilloso-calcareo con esposizione Sud-Est. Sistema di allevamento Guyot.

IN CANTINA

Dopo la diraspatura soffice dei grappoli, la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 26°C per 8-10 giorni, con 2-5 rimontaggi al giorno. I travasi successivi avvengono sempre in vasche di acciaio con un affinamento di 4-5 mesi; Il vino imbottigliato nell'estate successiva rimane alcuni mesi in cantina per completare l'affinamento.

DEGUSTAZIONE

E' l'espressione della Barbera astigiana; rubino luminoso. Profumo intenso e complesso con note di mora di gelso, mirtillo, ciliegia matura e prugna a cui seguono cenni floreali di violetta, rosa rossa e iris. Il sorso è pieno e deciso, con una sfumatura tannica e una buona sapidità. Equilibrato e persistente, accompagna primi a base di pasta, secondi di carne bianca o rossa, formaggi e salumi.

SERVIZIO: servire a 16-18°C.

