

poderi dei BRICCHI astigiani



BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

I profumi e la freschezza della Barbera per bere un vino gradevole senza essere troppo impegnativo. Il tipico "vino quotidiano" per bere sempre bene.

BARBERA D'ASTI 2018

Il 2018 sarà sicuramente un'annata da ricordare, poiché, è stata caratterizzata da primavera ed inizio estate molto piovose, che hanno riequilibrato le riserve idriche del terreno perse con la siccità del 2017. Il finale dell'estate e l'autunno sono state caratterizzate da un clima più siccitoso che ha portato le uve ad una maturazione ottimale. La vendemmia è avvenuta nella seconda decade di Settembre.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il vino è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Il profumo ha note di fiori e frutti rossi (ciliegia, prugna), con un finale di mandorle. Il gusto è morbido, fresco e intenso.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto grazie alla sua versatilità.

BEVIBILITÀ

Entro i 3 anni perché mantenga intatta la freschezza dei profumi.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Barbera.

Affinamento: acciaio per 6 mesi.

The fragrance and freshness of the Barbera grape in a wine which is pleasurable and, at the same time, easy - drinking. A typical wine for daily drinking.

BARBERA D'ASTI 2018

2018 will certainly be a year to remember as it was characterised by a very rainy spring and summer, which replenished the water reserves of the terrain, depleted by the drought of 2017. The end of summer and the autumn were characterised by dryer conditions that brought the grapes to an optimum ripeness. The harvest took place in the second decade of September.

TASTING NOTES

The colour is intense ruby red. The bouquet has floral and red fruit (cherry, plum) notes, with a finish of almonds. In the mouth it is smooth, fresh and intense.

MATCHES WITH FOOD

A wine which can be drunk throughout an entire meal for its versatility.

TODRINK

Within three years of the harvest to best enjoy the freshness of its aromas.

TECHNICAL NOTES

Blend: Barbera.

Aging: For six months in stainless steel tanks.

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI

Via Ritane, 7

Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti

Tel./Fax +39 014 1958974

www.bricchiastigiani.it

info@bricchiastigiani.it