LA MONTAGNETTA

Domenico Capello

PIOVÀ

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

Vino: Barbera d'Asti Superiore Docg – Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Barbera 100%

Vigneti: comune di Piovà Massaia

Terreno: argille bianche

Altitudine: 350 m slm.

Vendemmia: manuale a fine settembre, inizio ottobre

Vinificazione: diraspapigiatura e fermentazione con macerazione delle bucce per circa un mese ad una temperatura di 28°C. Dopo un travaso viene avviato alla fermentazione malolattica ed in seguito stoccato in vasche di acciaio e successivamente fatto invecchiare in barrique per circa 24 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: ampio, etereo, con intense note di frutta cotta e frutti a bacca rossa

Gusto: armonico, di gran corpo, asciutto

Abbinamenti:

primi più impegnativi, bolliti misti, arrosti, formaggi stagionati

Servire a temperatura di 18 °C

Azienda Agricola "La Montagnetta" di Domenico Capello
Frazione Bricco Capello, 4 | 14018 Roatto (Asti) - Italia
Cell. +39 335 309361 | E-mail: info@lamontagnetta.com