

Barbera d'Asti DOCG

Palás

VITIGNO	barbera
SUOLO	terreni chiari calcareo argillosi, con buona presenza di sabbia
ESPOSIZIONE VIGNE	principalmente esposizioni ad est, sud-est
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	raccolta manuale
VINIFICAZIONE	in vasche d'acciaio. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 16 e 18 °C. Fermentazione malolattica in acciaio
AFFINAMENTO	matura almeno 3 mesi in vasche d'acciaio
COLORE	rosso rubino intenso con brillanti riflessi violacei
PROFUMO	aromi fruttati e note di frutti rossi
GUSTO	grande freschezza, pulizia gustativa ed eleganza. Fragrante bevibilità
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	grigliate di carne e di pesce, cozze al pomodoro, pasta al pomodoro, pizza
FORMATI	0,750 L.
CHIUSURA	sughero o Stelvin

