



Barbera D'asti DOCG Costalunga

Scheda Tecnica

Le uve provengono dalle colline più vocate della zona classica di produzione.

I metodi tradizionali di affinamento mantengono le caratteristiche di freschezza e tipicità proprie del vitigno.

VITIGNO: BARBERA
TERRENO: CALCAREO ARGILLOSO
VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: ACCIAIO
AFFINAMENTO: 6 MESI
IN BOTTE DI ROVERE PER IL 50%
E IN ACCIAIO PER IL RESTANTE 50%
E SUCCESSIVAMENTE IN BOTTIGLIA

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso.

Temperatura di 16/18°

Abbinamenti: vino a tutto pasto, accompagna primi piatti anche elaborati, secondi a base di carne rossa e bianca e formaggi freschi e di media stagionatura.

Longevità: vino longevo.

Formato 75 cl., 50 cl., 150 cl., 300 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosso profondo dai riflessi granata.

Profumo: intenso di frutti rossi accompagnati da toni di spezie, tabacco ed eucalipto.

Gusto deciso, ricco, con finale piacevole e persistente sottolineato da note di frutta e cacao.

Riconoscimenti

VENDEMMIA 2015

MERUM: 2 CUORI

VENDEMMIA 2014

INTERVIN INTERNATIONAL WINE AWARDS OF ONTARIO 16/17: BRONZE MEDAL
& BEST VALUE

VENDEMMIA 2013

GAMBERO ROSSO 2015: 2 BICCHIERI

VENDEMMIA 2012

WINE SPECTATOR NOVEMBRE 2014: 88/100

VENDEMMIA 2011

TORONTO STAR GORD STIMMELL 'BEST VALUE WINES OF 2013 BEST BUY REDS
RATED 89+

VENDEMMIA 2009

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE'S TOP 100 BEST BUYS 2012