



PIEMONTE

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.



750 ml



13% Vol



16/18°C

I

VARIETÀ DELLE UVE: Barbera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora.

Profumo: fruttato intenso con note di cannella e chiodi di garofano.

Sapore: tannini gentili, acidità ben equilibrata, retrogusto lungo e persistenza.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: per le sue caratteristiche di struttura e compostità si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e a formaggi.

EN

VARIETY OF GRAPES: Barbera.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: purplered.

Bouquet: intensely fruity with notes of cinnamon and cloves.

Taste: gentle tannins, well balanced acidity, long aftertaste and persistence.

PRODUCER'S RECOMMENDATIONS

Food matching: due to its characteristics of structure and body it is matching well with meat dishes, game and cheese.

D

REBSORTEN: Barbera.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Purpurrot.

Bukett: intensiv fruchtig mit Noten von Zimt und Nelken.

Geschmack: sanfte Tannine, ausgewogener Säure, langer Abgang.

EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER

Speiseempfehlung: aufgrund seiner geprägten Struktur und Körper, passt er bestens zu Fleischgerichten, Wild und Käse.

CASCINA DEI VINI