

# TENUTA ARBÈTA™

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



**Cépages:** 100% Barbera.

**Âge moyen des vignes:** 20-25 ans.

**Sol:** calcaire et argileux.

**Vendanges:** début Octobre.

**Vinification:** amincissement doux, macération et fermentation à température contrôlée pendant environ 12 jours; à la fin de la fermentation malolactique, le vin repose en acier jusqu'au moment de la bouteille.

**Alcool:** 14% by vol.

**Sucres résiduels:** 0 grammes par litre.

**Couleur:** rouge rubis intense.

**Nez:** bouquet intense avec des notes de petits fruits rouges tels que les myrtilles et les mûres, des notes florales de violet et rose sont enrichis d'une légère nuance de poivre noir.

**Bouche:** bonne structure et persistance, tanin et fraîcheur sont parfaitement fusionnés dans une douceur innée.

**Accompagnements:** vin polyvalent, il se combine très bien avec des plats de pâtes avec des sauces rouges à base de viande, des viandes bouillies ou rôties, des ragoûts, du jeu, des fromages affinés.

**Température de service:** 16-18 °C / 61-64 °F