

TENUTA ARBÉTA™

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



Grape Varietals: 100% Barbera

Vineyards: collines autour d'Asti.

Average age of the vines: 20-25 ans.

Soil: texture moyenne, calcaire et argile.

Harvest Period: début Octobre.

Vinification: macération et fermentation pendant 12 jours, élevage pendant 6 mois en bois.

Alcohol Content: 13% by vol.

Residual Sugar: 2 grammes par litre.

Color: rouge rubis intense.

Aroma: bouquet intéressant qui rappelle petits fruits rouges, violette et roses avec des notes de poivre noir.

Palate: riche et belle longueur, avec une grande structure et une acidité intéressante.

Food Suggestions: vin très polyvalent, parfait avec de viandes rouges ou grillées, de ragoût, de gibier ou de fromage affiné.

Serving Temperature: 16-18 °C / 61-64 °F