

TENUTA ARBÉTA™

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



Grape Varietals: 100% Barbera

Vineyards: colline in provincia di Asti.

Average age of the vines: 20-25 anni.

Soil: medio impasto, calcareo argilloso.

Harvest Period: inizio Ottobre.

Vinification: macerazione e fermentazione per circa 12 giorni, affinamento per 6 mesi in botti di legno.

Alcohol Content: 13% vol.

Residual Sugar: 2 grammi per litro.

Color: rosso rubino intenso.

Aroma: bouquet intenso con sentori di piccoli frutti rossi, note floreali di viola e rosa e pepe nero.

Palate: grande struttura e freschezza, buona persistenza.

Food Suggestions: vino versatile da tutto pasto, perfetto se abbinato a carni arrosto, selvaggina, stufati, formaggi medio stagionati.

Serving Temperature: 16-18 °C