

# Barbera d'Asti DOCG "Bricco"



**Prodotto da uve:** 100% Barbera

**Sistema di allevamento:** a spalliera con potatura a Guyot corta

**Caratteristiche del suolo:** terreni prevalentemente argillosi/marnosi.

**Zona geografica:** collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud

**Resa per ettaro:** ca. 70 q.

**Epoca di vendemmia:** le uve vengono vendemmiate nel mese di settembre

**Vinificazione:** tradizionale. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 27°C in vasche di acciaio inox. Dopo la svinatura viene posto in malolattica

**Affinamento:** in bottiglia per un periodo di 3-4 mesi

**Note organolettiche:** di colore rosso intenso sfodera al naso piacevoli sentori di lampone e di ciliegia nera. Al palato offre armonia, morbidezza ed eleganti note speziate.

**Temperatura di servizio:** è consigliabile servirlo a 16°-18°C

**Abbinamenti consigliati:** è un vino a tutto pasto che può accompagnare primi piatti, carni bianche e rosse.