

Barbera d'Asti DOCG "Giorgio Tenaglia"



Prodotto da uve: 100% Barbera, selezionato dai vigneti più vecchi della tenuta.

Sistema di allevamento: a spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo: terreni di medio impasto argillosi/marnosi

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

Resa per ettaro: max 70 q. con attenta selezione delle uve

Epoca di vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 28°C in vasche di acciaio inox

Affinamento: per 12 mesi in botti di rovere francese, quindi in bottiglia per un periodo di almeno 12 mesi prima della commercializzazione

Note organolettiche: di colore rosso elegante intenso offre al naso sentori di spezie, vaniglia e frutta matura. Al palato si presenta morbido, raffinato, persistente e di grande struttura.

Temperatura di servizio: è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 16°-18°C.

Abbinamenti consigliati: accompagna splendidamente i piatti della cucina regionale, gli agnolotti, le carni rosse, la selvaggina e i formaggi. Ottimo anche come vino da meditazione.