

Verace nel suo abbinamento e poetica nella sua ispirazione, la Barbera è una Piemontese per eccellenza. Il vino nel quale affoga il “risotto che nasce nella piana” non è forse la Barbera? E ad accompagnare il bollito e fritto misto non è forse la Barbera? “Generosa Barbera. Bevendola ci pare d’esser soli in mare sfidanti una bufera”, scriveva Giosuè Carducci. Oggi degustando Grappa di Barbera pare di respirare i profumi di un bosco del Monferrato, fra i fiori di rosa canina selvatica e il profumo di amarene mature.

VITIGNO

Barbera

PROVENIENZA

Alto Monferrato

GRADAZIONE

43%

VALUTAZIONE

OLFATTIVA

intensa, classica.

CARATTERISTICHE

equilibrata, con sentori particolari di fiori, frutta (composta di albicocca, pesca e frutti maturi estivi), erbe e fieno

ABBINAMENTO

foglie fresche di salvia con miele d’Acacia (da portare a contatto con la lingua).

TIPOLOGIA

aromatica, Invecchiata, Morbida

VISUALIZZA ETICHETTA

Le indicazioni riportate sulle etichette dei prodotti potrebbero variare. Vi invitiamo a verificare sempre le informazioni riportate sul prodotto prima del suo consumo o utilizzo.

COD A3121 Categoria Collezione - Storie di Vitigno