

MILLECOLLI

100% Barbera d'Asti, uve di vigne ventennali, prima vendemmia 2022.

Vendemmia a mano, fermentazione alcolica con lieviti indigeni in acciaio. Filosofia artigianale.

Barbera riconoscibile, ideale con formaggi semiduri, salumi, zuppe, carni bianche e rosse.



Incisivo colore rubino cupo, molto pigmentato e consistente, sfumato di amaranto ai bordi. L'incipit olfattivo è caratterizzato da una miscellanea di prugne mature, visciole, ribes nero e more di rovo con rose selvatiche e viole sullo sfondo. Si intercettano quindi note vanigliate, umori del sottobosco, sandalo e mandorla dolce ad arricchire ulteriormente il bagaglio aromatico. L'assaggio appare succoso, polputo e saporito, rivelando buone proporzioni e immediato appeal; al contempo tannini smussati e una freschezza tutta fruttata garantiscono l'equilibrio dell'insieme e sprint gustativo. Tenaci richiami all'olfatto scandiscono la persistenza e invogliano a nuovi sorsi.