alessandro mo
COAZZOLO

BARBERA D'ASTI

Denominazione di origine controllata e garantita



Vitigno: 100% Barbera

Zona di Produzione: Coazzolo (Asti), Italia

Esposizione vigneti: est

Vendemmia: prima metà di ottobre, manuale

Resa per ettaro: 80 q.li

Alcool: 13,5-14% vol.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura dell'uva appena raccolta; lunga macerazione delle bucce per tutta la durata della fermenzazione alcolica, con frequenti rimontaggi alternati a délestage. Svolge la fermentazione malolattica e successivamente riposa in serbatoi di acciaio inox per alcuni mesi.
Imbottigliamento: giugno / luglio.

Caratteristiche: colore rosso rubino intenso.
Profumo ampio di frutti e fiori rossi, talvolta con lievi note speziate. Dal sapore intenso, in bocca risaltano il corpo e la spiccata freschezza. Il tannino leggero ne fa un vino dalla buona bevibilità. Piacevolmente lungo e persistente il finale.

Abbinamenti: risotti e pasta al forno, arrosti e selvaggina.

Temperatura di servizio: 14-16°