

ROGGERO



Barbera d'Asti DOCG Barbussa

Varietà: 100% Barbera

Anno d'impianto: 2003

Densità d'impianto: 4200 ceppi/Ha

Terreno: argilloso, leggermente calcareo

Produzione: 9 t/Ha di uva - 60 hl/Ha

Periodo di raccolta: fine settembre

Vinificazione: 15 giorni di macerazione

(parziale carbonica) e due rimontaggi giornalieri

Maturazione: 8 mesi in acciaio

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Longevità: fino a 10 anni

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Colore: rosso rubino

Olfatto: spiccano i sentori tipici varietali, quali di frutti rossi e di bosco, ciliegia e fragolina. Note floreali di viola e rosa

Gusto: una piacevole freschezza in equilibrio con corpo e struttura, dona una piacevole beva

Abbinamenti: si sposa alla perfezione con la cucina tradizionale piemontese, in particolare gli antipasti e i primi

Az. Agricola Roggero Bruno & Marco - Località Santo Stefano n° 39
Frazione Vallana - Albugnano (AT) - Italia - www.roggerovini.it