

Convento Cappuccini

Barbera d'Asti D.O.C.G.



- 100% Barbera
- Comune di Ricaldone
- 5,05 ettari
- Alt. 279 m
esposizione Sud-Ovest
- Diserbo meccanico
- Vendemia manuale
- 60 hl a ettaro

Vitigno autoctono per eccellenza la barbera viene vendemmiata a settembre, pigiata e diraspata, viene fatta macerare sulle bucce per 7 giorni a temperatura controllata. L'affinamento è svolto interamente in acciaio per mantenere il più simile possibile il gusto del vino e dell'uva.

Il vino è possente colore rosso rubino intenso, dal profumo di frutti rossi; spiccano note di ciliegia. È un vino equilibrato al gusto secco caldo e abbastanza morbido. Il tannino non è molto marcato, ma ha una freschezza che pochi altri vini possono vantare. Accompagna perfettamente i piatti di carne, pasta ripiena, ma anche formaggi dal gusto deciso.

Località Sarogna



Coordinate GPS 44.74186 , 8.48746

www.bottovini.com

info@bottovini.com

regione Baiascera, 8 15010 Ricaldone

+39 0144 74 462

+39 333 53 28 471

società agricola B8 s.s.

