

AZIENDA AGRICOLA VILLA FIORITA



Vino ottenuto esclusivamente da vitigno Barbera d'Asti Superiore d.o.c.g. coltivato nella proprietà di Villa Fiorita. Caratteristiche di terreno calcareo e argilloso con esposizione ideale a Sud.

Invecchiato 12 mesi in botti di legno, si consiglia di servire a temperatura ambiente. Da abbinare con formaggi stagionati, arrostiti e selvaggina.

Nome:	Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G
Vitigno:	100% Barbera
Sistema di allevamento:	Guyot
Vendemmia:	Settembre
Resa:	6000 – 8000 kg/ha
Vinificazione:	8 giorni con numerosi rimontaggi
Affinamento:	12 mesi in botti di rovere da 25 hl
Gradazione alcolica:	14%
Colore:	Rosso rubino, limpido
Profumo:	Intenso con persistenza molto lunga, fine, vinoso con sentori di amarena sotto spirito e tabacco
Gusto:	Intenso e persistente, armonico, di grande freschezza gustativa
Temperatura di servizio:	Ambiente
Bottiglia:	Borgognotta tradition 75 cl.
Confezione:	Cartoni da 12 bottiglie