



CANTINE POVERO



Italia, Piemonte

Barbera d'Asti DOCG

"Dianae"

denominazione di origine controllata garantita



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

Il colore di questo Barbera d'Asti è un rosso rubino intenso con sfumature purpuree. Il profumo è particolarmente vinoso e persistente. L'assenza di legno permette di cogliere i sentori tipici del Barbera, come la ciliegia marasca matura, la prugna, ma anche la liquirizia e le spezie. Il sapore è asciutto, caldo e pieno. Molto versatile negli abbinamenti.

Si abbina con grigliate di carne, risotti con verdure, tajarin con il ragù di carne, carni bianche, zuppa di pesce, bollito misto, fritto misto piemontese

"Un acino nato, cresciuto e protetto dalla madre vite fino alla vendemmia, viene poi dato a Diana. L'impegno nel rispetto della vinificazione senza aggiunta di solfiti"

Vitigno Barbera

Vigneti Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 26/28°C

Durata di fermentazione: 6/8 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: vinoso, ampio e persistente

Sapore: asciutto, caldo e pieno

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica 14% vol

Durata Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

