



CANTINE POVERO



Italia, Piemonte

Barbera d'Asti DOCG

"Maridà"

denominazione di origine controllata garantita



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

Una Barbera d'Asti elegante, suadente, e complessa, che esprime al meglio il terroir del Monferrato. Il colore è un rosso rubino intenso con riflessi granata. Il profumo è particolarmente pieno e armonico, con note di incenso, spezie e liquirizia. Il sapore asciutto e caldo. Con tannini moderati e una bilanciata acidità, la Barbera è uno dei vitigni più versatili negli abbinamenti.

Si abbina con bagna cauda, risotto alla Barbera e gorgonzola, paste al ragù, carni rosse alla griglia, bollito misto, spezzatino di carne, formaggi a pasta dura

"Elegante e intelligente. Quando passeggiava nel paese, pareva una donna di città. Tutti rimanevano incantati dal suo fascino. Tanto bella che non trovò mai marito".

Vitigno Barbera

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

Resa per ettaro: 8000 kg

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 26/28°C

Durata di fermentazione: 8/10 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Profumo: pieno e armonico

Sapore: asciutto, caldo e pieno Sentori di caffè e cioccolato

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica 13,5% vol

Durata Ottimo nei 3/4 anni successivi alla vendemmia

