



Italia, Piemonte

Sorì dei Mori

BARBERA d'ASTI DOCG

Il vitigno Barbera è quello che più caratterizza questa cooperativa: i terreni delle colline di Vinchio, Vaglio e dei paesi limitrofi sono di natura calcareo argillosa, neutri o sub-alcini e quindi ottimali per la coltura di questo vitigno. L'alta qualità del vino Barbera è un po' il simbolo della cantina, i soci sono fieri di questa qualità e sono coscienti del grande impegno richiesto per raggiungerla. In cantina, le uve conferite subiscono una nuova selezione in base al contenuto zuccherino ed a quello polifenolico.

Il vino ha un colore rosso rubino, tendente al rosso granato con l'invecchiamento; robusto, di buona struttura, ha un profumo fruttato intenso e un sapore asciutto ed armonico.

Vitigno Barbera

Grade Probable: 5 anni

Temperatura di servizio: 18°C

Vinificazione: Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili.

Accostamenti Gastronomici:

Si sposa benissimo con i primi piatti saporiti, accompagna secondi piatti di carne e formaggi più o meno stagionati.

