

Barbera d'Asti DOC

“FIAT”



Vitigno: Barbera d'Asti



Zona di produzione: Nizza Monferrato



Giudizio organolettico: Limpido, brillante. Profumo intenso, fruttato, fresco. Gusto morbido, sapido, persistente.



Notizie utili: Il costante impegno profuso nella ricerca della massima qualità per la Barbera d'Asti, da parte della nostra Azienda, ha suscitato un grande interesse da parte della stampa e dei consumatori. Nasce così con l'annata 2003 la produzione della Barbera d'Asti FIAT – per soddisfare le esigenze di chi chiede un prodotto di qualità ma non troppo impegnativo, destinato ad un consumatore che ama il vino fresco, fruttato, immediato e soprattutto NON AFFINATO IN LEGNO. Questo vino è inoltre un'ulteriore dimostrazione della duttilità dello straordinario vitigno Barbera, che si propone pronto, di grande freschezza e di pronta beva nell'annata in corso.



Affinamento: 6 mesi in acciaio



Alcool: 13%



Zuccheri: 2 g/l



Acidita' totale: 5,70 g/l



Abbinamenti gastronomici: Si accompagna per la sua piacevolezza ad una cucina semplice, immediata e mediterranea.



Servizio: 18°C

