

Barbera d'Asti DOC

"Linea Classica" - Atalanta



Vitigno: Barbera d'Asti



Zona di produzione: Nizza Monferrato



Giudizio organolettico: Vino dal colore rosso rubino intenso, vivo e dai riflessi purpurei. Profumo fruttato, fine, ricco di sfumature e persistente. Gusto ampio, caldo, morbido e suadente, che rivela eleganza, struttura e complessità.



Notizie utili: Questo vino, altra grande espressione delle potenzialità della BARBERA, prima di essere prodotto in vigna e poi in cantina è stato progettato sulla carta. Si è immaginato un prodotto importante, strutturato, adatto anche all'affinamento nel tempo, quindi ottenuto da un'uva selezionata, e nello stesso tempo caratterizzato da piacevolezza e bevibilità. Per questo in cantina, nelle varie fasi di trasformazione, si sono utilizzate le migliori tecnologie, quali il freddo e l'azoto, per preservare nella loro totalità le peculiarità primarie dell'uva. Il risultato non si è fatto attendere. A fronte di un grande vino si riscopre il piacere di bere.



Affinamento: 6 mesi acciaio



Alcool: 13%



Zuccheri: 2,00 g/l



Acidità totale: 5,70 g/l



Abbinamenti gastronomici: Questo prodotto si adatta a qualunque tipo di cucina, italiana e internazionale. L'assenza di legno e la sua freschezza fanno sì che esso non sovrasti mai i piatti abbinati, anzi, che ne esalti le loro peculiarità.



Servizio: 18°C

