

Barbera d'Asti "Bosco Donne"

Denominazione di origine controllata e garantita



Denominazione: Barbera d'Asti Docg "Bosco Donne"

Uva: 100% Barbera

Zona di produzione:

Fraz. Annunziata, Castagnole Lanze (Asti) Italy

Raccolta: metà settembre

Resa: 80 q.li/Ha

Vinificazione:

l'uva viene **raccolta manualmente** in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina, pigiata e messa a fermentare a temperatura controllata con una **macerazione di circa 8 giorni**. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato **illimpidire per decantazione statica** fino alla fine dell'inverno. Riposerà poi in **vasche di acciaio** fino alla fine dell'estate quando verrà imbottigliato: dopo circa **6 mesi** di affinamento in bottiglia sarà pronto per essere bevuto.

Bottiglie prodotte: Circa 10.000

Grado Alcolico: 13,50 %

Temperatura di servizio: 16° C.

Profilo Sensoriale:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: grande e ricco si apre con spiccati sentori di mora e ciliegia, con sfumature di rosa e peonia.

Gusto: avvolgente caldo e rotondo. Buona persistenza ed eccellente armonia.

Abbinamenti gastronomici:

La barbera bosco donne è facilissimo da abbinare in quanto accompagna con sincera disinvoltura quasi tutti i piatti della tradizione piemontese: in particolare carne battuta al coltello, agnolotti del plin al sugo d'arrosto, brasato alla barbera.

Gianni_Doglia