ACQUISTATO IL .....

"La Moretta" Barbera d'Asti DOCG 2022 2022

Da diversi vigneti nell’area del Monferrato

La Moretta è una Barbera d'Asti, prodotta a partire dall'assemblaggio di diversi vigneti nell'area del Monferrato. Un vino semplice e immediato, fatto per essere bevuto, con piacere, ogni volta che si vuole. Semplice, sia chiaro, non significa affatto banale. E' una versione tradizionale della Barbera che affina in acciaio e che sorprende per la sua freschezza e per la ricchezza del frutto. Nel bicchiere si presenta di un colore rosso rubino, con evidenti riflessi violacei, chiaro indice di freschezza e di gioventù. Al naso stupisce per la piacevolezza dei suoi profumi che richiamano chiaramente le note di frutta matura, in particolare, ciliegia e fragola. In bocca, invece, è soprattutto fresco, elegante e di grande bevibilità. La merenda è più buona, se accanto a formaggio e salumi c'è un calice di questa Barbera. Promesso!

La Cantina Aresca si trova a Mombercelli, un territorio incantevole compreso tra Monferrato e Langhe. Aresca rappresenta un sogno. Quello realizzato dai fratelli Luigi e Piero, nel lontano 1952, che sono riusciti a trasformare una passione in un'azienda di famiglia. E da allora ben tre generazioni hanno proseguito nell'opera, dando vita, vendemmia dopo vendemmia, a vini buoni e profondamente legati al loro territorio di origine. Anche se nel corso degli anni l'azienda è cambiata e si è ampliata, non ha mai perso di vista le sue origini.

La Vigna

Terreno	Medio calcareo con frazioni di sabbia.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	100 % Barbera
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 7-8 giorni. Fermentazione a temperatura controllata a 24-26 °C in vasche d'acciaio. Affinamento in acciaio per almeno 6-8 mesi.
Sensazioni	colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è fruttato con note di ciliegia e fragola. Al gusto è fresco, elegante e di grande bevibilità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821