



ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Asti DOCG 2022

2022

## Rosso dal profilo elegante e deciso



*Svinando*<sup>®</sup>

Il Barbera d'Asti DOCG di Borgo Reale è un vino che racconta la tradizione piemontese con autenticità e carattere. Le uve Barbera, raccolte con cura, danno vita a un rosso dal profilo intenso ed elegante, capace di esprimere al meglio il legame con il territorio. Alla vista si presenta con un bel rosso rubino brillante. Il bouquet è ampio e raffinato: frutti rossi maturi, spezie leggere e sfumature balsamiche si fondono in un naso avvolgente. Il sorso è pieno e vivace, sorretto da una bella freschezza e da tannini ben integrati, per una beva dinamica e appagante. Versatile e gastronomico, questo Barbera si sposa perfettamente con piatti di carne, arrostiti e formaggi stagionati, rivelandosi un compagno ideale per la cucina tradizionale. Un vino che non teme il confronto, ma conquista con discrezione e personalità.

Cantine del Borgo Reale è un marchio storico da queste parti, e ha saputo raccontare il proprio territorio in modo sempre diverso e sempre nuovo. Con i piedi ben saldi nella tradizione e lo sguardo che sa spaziare altrove (ogni vino viaggia in qualche modo controcorrente), questa cantina è un piccolo tassello prezioso del grande mosaico vinicolo piemontese. Da seguire con rinnovata curiosità.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** 100% Barbera

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

### Vinificazione

### Sensazioni

Colore rosso rubino intenso e luminoso. Al naso conquista con un bouquet elegante e complesso, dove le note di frutti rossi maturi, come ciliegia e prugna, si intrecciano con una trama speziata delicata, che ricorda pepe nero e un accenno di vaniglia. In bocca rivela un sorso vigoroso ma equilibrato, con una buona struttura, freschezza vivace e tannini morbidi. Il finale è persistente e armonico, con richiami fruttati e speziati che invitano a un nuovo assaggio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821