ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Asti DOCG Classic 2012



L?eleganza e la finezza del Piemonte

A volte il termine "classico" è associato a qualcosa di monotono e già visto. Ma "classico" significa soprattutto rispetto della tradizione, esperienza e territorio, gli ingredienti alla base di questa grande Barbera firmata Noceto Michelotti.

Ci troviamo in Piemonte, più precisamente a Castel Boglione, terra d'elezione della barbera; se a ciò aggiungiamo la sapiente artigianalità che l'Azienda Noceto Michelotti, con i suoi 30 ettari vitati, da sempre pone nella produzione dei suoi vini, è facile intuire come questa Barbera D'Asti DOCG " Classic", sia veramente un'immagine fedele del territorio in cui viene prodotta. La classicità di questo vino si evidenzia dalla tipica acidità sul finale di bocca, che si può riscontrare fin dai primi sorsi. Il risultato finale è un perfetto equilibrio, giocato fra morbidezza, dovuta alla raccolta manuale delle uve giunte a piena maturazione, acidità, alcolicità e note olfattive: un insieme di sensazioni perfettamente armonizzate e senza stonature, che fanno di questa Barbera d'Asti DOCG un prodotto di ottimo livello di cui non ci si stancherebbe mai, adatto anche a sostenere un periodo di invecchiamento.

La Vigna

Terreno	Calcareo, marnoso
Esposizione	Sud/Est, 350m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera d?Asti DOCG 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Carni rosse, risotti e primi piatti, formaggi
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox per 10 giorni, fermentazione malolattica e affinamento in acciaio per 1 anno. In bottiglia poi per 6 mesi
Sensazioni	Colore violaceo ma non troppo carico ed intenso; al naso risaltano note fruttate e di mallo di noce. In bocca si contraddistingue per la grande rotondità e morbidezza

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