ACQUISTATO IL .....

"La Rossa" Barbera d'Asti Superiore DOCG 2022 2022



La rossa passione del Piemonte

Per gli sportivi "la Rossa" è sinonimo di Ferrari e automobilismo. Per gli appassionati di vela, Rossa è solo la Luna che tiene incollati agli schermi milioni di marinai da divano. Per gli appassionati di vino La Rossa potrebbe invece diventare presto sinonimo del vitigno Barbera, perché evoca il caratteristico colore rosso brillante dei vini prodotti con questa varietà. In questo caso, Cantina Aresca la propone in versione d'Asti "Superiore", dal momento che viene fatta maturare in legno per un periodo minimo di 6 mesi, e prevede una gradazione alcolica tra i 14 e i 14,5 gradi. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. Il profumo è elegante, con note di ciliegia matura e lampone. In bocca si rivela un vino pieno ed elegante, con note di frutti rossi e un piacevole finale che richiama la vaniglia. Per una serata in stile piemontese, questa è certamente la bottiglia giusta da portare in tavola. Con i bolliti, in particolare, ma anche con un bel primo piatto condito con un invitante sugo di carne.

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	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot.
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 12-15 giorni. Fermentazione a temperatura controllata a 26-28 °C. Affinamento minimo di 6 mesi in legno e almeno 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante. Il profumo è elegante con note di ciliegia matura e lampone. Il gusto è pieno, elegante con note di frutti rossi e un elegante finale di vaniglia.

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