ACQUISTATO IL .....

Pi Cit Barbera d'Asti DOCG 2015



La sorella minore

Mimmo Capello è uno che nei vini ci mette il cuore e per lui la Pi Cit è la Barbera d?Asti per eccellenza: schietta, profumata nitidamente di frutta e ottima da bere a tutto pasto. E come potremmo dargli torto!

La Montagnetta è una piccola realtà che in pochi anni ha saputo farsi notare, nonostante la concorrenza spietata che caratterizza questo spicchio di Piemonte. L?azienda si estende su 15 ettari di terreno, di cui 10 coltivati a vigneto. A fianco dei prodotti più innovativi è di grande pregio l'attenzione data alla Freisa, ?in quanto eredità storica secolare del nostro territorio?: parola di Mimmo.

La Vigna

Terreno	Argilloso di medio impasto
Esposizione	Sud, 200-300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Salumi, primi piatti, minestre, carni bianche, fritti.
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura; fermentazione con macerazione delle bucce alla temperatura controllata di 26-28° per circa 10 giorni; fermentazione malolattica svolta; affinamento parte in acciaio e parte in legno; imbottigliamento nel mese di marzo.
Sensazioni	Colore rubino con riflessi violacei; naso nettamente fruttato; assaggio pimpante e di buona acidità, lungo, con tannini levigati.

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. 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