



Barbera d'Asti DOCG



Caratteristiche organolettiche:
Colore: rosso vivace con riflessi violacei;
Profumo: vinoso, tipico, con toni fioriti di rosa macerata e violetta;
Gusto: secco, fresco, vivo da giovane poi rotondo con l'invecchiamento con una lieve nota di legno;
Da giovane preferisce primi ricchi di sughi di carne come gli agnolotti, più maturo si accompagna con arrostiti di ogni genere.
Temperatura di servizio 18-20°C

*Organoleptic characteristics:
Colour: bright red with violet reflections;
Bouquet: typical, with floral tones of macerated rose and violet;
Taste: dry, fresh, lively when it is young, while aged it is a wine with a light wooden flavor;
Suggestions: when it is young, this wine is suitable with first courses, rich of meat sauces such as "Agnolotti" while as mature it is served with roasts of all kinds.
Serving temperature: 18-20°C.*