

poderi dei BRICCHI ASTIGIANI



BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

I profumi e la freschezza della Barbera per bere un vino gradevole senza essere troppo impegnativo. Il tipico "vino quotidiano" per bere sempre bene.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il vino è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Il profumo ha note di fiori e frutti rossi (ciliegia, prugna), con un finale di mandorle e spezie. Il gusto è morbido, caldo e intenso.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto grazie alla sua versatilità.

BEVIBILITÀ

Entro i 3 anni perché mantenga intatta la freschezza dei profumi.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Barbera.

Affinamento: acciaio per 6 mesi.

The fragrance and freshness of the Barbera grape in a wine which is pleasurable and, at the same time, easy - drinking. A typical wine for daily drinking.

TASTING NOTES

The wine is characterised by an intense, ruby red colour. The aroma has notes of flowers and red fruit (Cherry, Plums), with a finish of almonds and spices. The flavour is smooth, warm and intense.

MATCHES WITH FOOD

A wine which can be drunk throughout an entire meal for its versatility.

TODRINK

Within three years of the harvest to best enjoy the freshness of its aromas.

TECHNICAL NOTES

Blend: Barbera.

Aging: For six months in stainless steel tanks.

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it