

# 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](http://www.bricchiastigiani.it)  
[info@bricchiastigiani.it](mailto:info@bricchiastigiani.it)