BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG LA BRICCA

Vini Rossi - Le Riserve

Tipo: rosso fermo secco

Uva: 100% Barbera

Terreni: calcareo - argillosi

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10 giorni in vasche di acciaio con periodici rimontaggi

Affinamento: una parte riposa in barrique per circa 14 giorni. una parte affina in acciaio

Bottiglia: bordolese
Contenuto: 0,75 litri

Colore: rosso rubino intenso

Naso: elegante sentori di amarena, frutti rossi, tabacco e cuoio

Bocca: persistente, asciutto, pieno, armonico, sostenuto da una bella spalla acida

Allergeni: contiene solfiti
Temperatura di servizio: 18 - 20 ° C

RINALDI