

BARBERA D'ASTI DOC "LASSÙ"

VINO: BARBERA D'ASTI DOC

VITIGNO: Barbera nera in purezza

ZONA DI PRODUZIONE: CANELLI

TERRENO/ESPOSIZIONE: Marne argilloso-calcaree - altitudine ca. 400 m s.l.m. - SUD

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot modificato ad archetto

VINIFICAZIONE: in vasche inox

FERMENTAZIONE: macerazione sulle bucce a temperatura controllata a 30°C

MATURAZIONE: Affinamento in legno

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13,00% Vol.

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Intenso, etereo, persistente, netto

SAPORE: Notevole corposità, armonico e vellutato

LUOGO DI CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce

DURATA DI CONSERVAZIONE: Diversi anni, migliora con l'invecchiamento

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20° C

ABBINAMENTO: Si sposa meravigliosamente con arrostiti, cacciagione, piatti di carni robusti, formaggi a pasta dura e invecchiata, cioccolato fondente.

PARTICOLARITA': Frutto di un'attenta e accurata selezione delle migliori uve con un perfetto equilibrio di bouquet e gusti. Un vino che soddisfa i palati più esigenti.

WINE: BARBERA D'ASTI DOC

GRAPE TYPE: BARBERA

PRODUCTION ZONE: CANELLI

SOIL TYPE: Calcareous marl with some lime and rich in microelements

VINE TRAINING METHOD: Guyot

VINIFICATION: in steel inox tanks, maceration on skin grape at controlled temperature at 30°C
After a period of ageing in steel vats, refined in wood

PERCENTAGE OF ALCOHOL: 13,00% Vol.

COLOUR: Ruby red

AROMA: Intense, ethereal, persistent, sharp

FLAVOUR: Excellent body, intense, harmonious and creamy

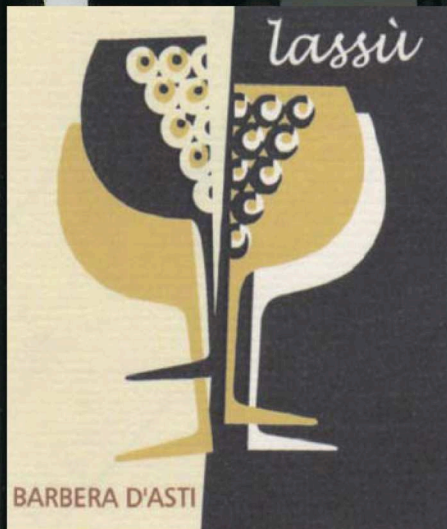
CELLAR CONDITIONS: Stored in a cool dry place, shaded from the light

CONSERVATION: Several years - improves with ageing

SERVING TEMPERATURE: 18 - 20° C

FOOD TO BE SERVED WITH: Excellent with roast, game, strongly flavoured meat dishes, hard mature cheese, strong chocolate

DETAILS: It is the result of a careful selection of the best grapes and achieves the perfect balance of aroma and flavour. This wine satisfies the most demanding palate.



GHIONE
Azienda Agricola Ghione Anna



REG. BASSANO, 39
14053 CANELLI (AT) - ITALIA
TEL. 0039.0141.823297
FAX 0039.0141.823233
www.ghionewine.com
info@ghionewine.com