

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

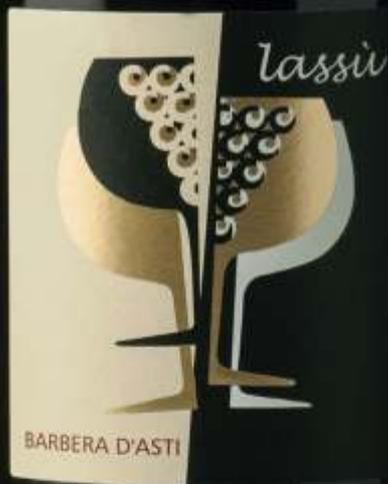
CELLAR CONDITIONS: Stored in a cool dry place, shaded from the light

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 - Canelli - Italia

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