

BARBERA D'ASTI DOC SUPERIORE "Le Brume"



NOME DEL VINO: BARBERA D'ASTI Superiore

DENOMINAZIONE: DOC

VITIGNO: Barbera nera in purezza

ZONA DI PROVENIENZA: Canelli

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot modificato ad archetto

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50 % vol

VINIFICAZIONE: in vasche inox

FERMENTAZIONE: macerazione sulle bucce a temperatura controllata ca 30°

MATURAZIONE: in barrique di rovere francese per 6 mesi

COLORE: rosso rubino tendente al granato

PROFUMO: vellutato, armonico, intenso, persistente, netto

SAPORE: notevole corposità, intenso, armonico, con sentore di mora che evolve in speziato e tostato

ABBINAMENTO: arrostiti, cacciagione, formaggi a pasta dura e invecchiati, cioccolata fondente

WINE: BARBERA D'ASTI DOC SUPERIORE

GRAPE TYPE: BARBERA

PRODUCTION ZONE: CANELLI

PERCENTAGE OF ALCOHOL: 13,50%Vol.

COLOUR: Ruby red tending to darken with age

AROMA: Intense, ethereal, persistent, sharp with pleasant hints of liquorice wood

FLAVOUR: Excellent body, warm, intense, harmonious and creamy with a pleasant tart of liquorice and toasted almonds

AGEING: After a period of ageing in steel vats, refined for 8 months in french oak barriques

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 and hard mature cheese, strong chocolate

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