



- VITICOLTORI DAL 1877 -

## Barbera Piemonte Doc

**Denominazione:** Barbera Piemonte Doc

**Vitigni:** Barbera

**Tipologia terreno:** Calcareo e argilloso

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte a fine Settembre inizio Ottobre e pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio con macerazione a temperatura controllata

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Rosso intenso con riflessi violacei

**Profumo:** Al naso prevalgono le note di frutta rossa matura, mora, confettura di mirtilli e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata

**Sapore:** Al palato il gusto è fruttato e pieno, tipicamente acidulo, deciso e di struttura, di buona persistenza

**Grado alcolico:** 13%

**Temperatura di servizio:** 18°-20°C | 64,4°F

**Abbinamenti:** Perfetto con piatti della cucina piemontese, come agnolotti al ragù e vitello tonnato. Ideale con formaggi stagionati e ma anche affettati come il lardo

### Descrizione:

Barbera Piemonte Doc è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle colline di Rocca Grimalda che godono di una ottima esposizione ed escursione termica. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Barbera, raccolti nelle prime ore del mattino a fine Settembre inizio Ottobre. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione, con affinamento in acciaio per un periodo di due mesi. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi violacei, ed è ottenuto dall'uva autoctona Barbera. Al naso prevalgono le note di frutta rossa matura, mora, confettura di mirtilli e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. Al palato il gusto è fruttato e pieno, tipicamente acidulo, deciso e di struttura, di buona persistenza. Perfetto con piatti della cucina piemontese, come agnolotti al ragù e vitello tonnato. Ideale con formaggi stagionati e crostini con il lardo. Da provare con stufati di carne. Viene servito a 18-20 ° C.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

