



Antico Monastero



Appassimento Piemonte DOC Barbera Passita

NOTE TECNICHE:

Vitigno: Barbera 100%

Alcool: 14 %

Colore: Rosso Rubino

Zucchero residuo: 10 g/l

VITIGNETI:

Area di produzione: Alba, Castagnole Lanze, Costigliole d'Asti, Santo Stefano Belbo, Neive.

Altitudine: 200/300m slm

Terreno: Argilloso – Calcareo

VINIFICAZIONE:

Periodo di contatto con le bucce: 6 giorni

Fermentazione: in vasche d'acciaio

Invecchiamento: 4 mesi in botti di rovere di slavonia
5000 L

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO:

Impressione di degustazione: Morbido con tannino setoso e bassa acidità, fruttato

Temperatura di degustazione: 18° C

Abbinamento del pasto: Pasta, risotto, pollo, formaggio non stagionato.