

Barbera d'Asti D.O.C.G.

IL VINO DELLA GIOIA
the wine of joy

IRIDES

Vigneto: Barbera
Regione: Piemonte
Denominazione: DOCG
Esposizioni: sud, sud-ovest
Terreno: arenario (calcare, argilla)
Altitudine: 300mt circa
Età media: 20 anni
Vendemmia: inizio ottobre
Uve raccolte a mano e messe in cassette.
Vinificazione: macerazione cappello galleggiante per circa 8 giorni in vasche di cemento.
Affinamento: in vasche di cemento per almeno 4 mesi.
Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 3 anni.
Profilo organolettico: colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso è piacevole, fresco con sentori di mirtillo, prugna e ciliegia. In bocca è morbido pur avendo una piacevole acidità.
Temperatura di servizio: 16°C
Grado alcolico: 13%
Abbinamenti: accompagna egregiamente salumi, primi piatti e secondi di carni rosse.
Bottiglie/cartone: 12 bottiglie

