



DACASTELLO

Barbera d'Asti

D.O.C.G

Se il vitigno barbera è fortemente legato alla tradizione contadina piemontese, la Barbera d'Asti D.O.C.G. si distingue per essere una delle denominazioni più prestigiose della regione.

Coltivata su un terreno collinare tra 200-300 m di altitudine, ben esposta al sole e con un suolo prevalentemente calcareo, la Barbera d'Asti Dacastello raggiunge la sua massima espressione regalando un vino rotondo e corposo, con una tipica vena acida e morbidi tannini.



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



UVE 85% Barbera

DENOMINAZIONE D.O.C.G.

AREA DI PRODUZIONE Provincia di Asti, Piemonte, Italia

CLIMA Mite e temperato

VINIFICAZIONE In botti d'acciaio

ALCOL 14,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 36 mesi

COLORE Rosso rubino

PROFUMO Fruttato, intenso, con note di mora, lampone e ciliegia

SAPORE Equilibrato e asciutto, con un tannino equilibrato

ABBINAMENTO Accompagna bene piatti tipici della cucina piemontese come carpacci e tartare, primi a base di pasta fresca e formaggi stagionati.

CODICE EAN BOTTIGLIA 8053013237866

CODICE EAN CARTONE 8053013237873

BOTTIGLIE PER CARTONE 6

CARTONI PER STRATO 25

CARTONI PER PEDANA 125

PESO LORDO BOTTIGLIA 1400 gr

PESO LORDO CARTONE 8400 gr