BARBERA D'ASTI DOCG

CASTELVECCHIO

CASTELVECCHIO

Italy's Wine

BARBERA D'ASTI DOCG

Tipologia: Rosso Fermo Secco
Classificazione: Denominazione di origine controllata e garantita
Zona di produzione: Provincia di Asti nella regione Piemonte
Uve: Barbera 100%
Gradazione: 13% vol.
Colore: Rosso intenso
Profumo: Il profumo è del vino forte, e ricorda la marasca, che si sviluppa in fragranze di spezie e tabacco
Sapore: Il gusto è secco, corposo, con un'acidità che lo distingue e dopo un adeguato periodo di invecchiamento diventa rotondo ed armonico.
Abbinamento: Primi piatti con ragu'; piatti di carne arrosti e carni allo spiedo, formaggio (anche stagionato)
Temperatura di servizio: 14-16 °C

Type of Wine: Red
Classification: DOCG
Production Area: Piemonte
Grapes: Barbera 100%
Alcohol: 13% Vol.
Color: Intense ruby red.
Fragrance: The scent is of strong wine, and recalls the marasca, which develops in fragrances of spices and tobacco
Flavour: The taste is dry, full bodied, with an acidity that distinguishes it and after an adequate period of aging becomes round and harmonious.
Food Pairings: First dishes with ragu; roast meat dishes and skewer meats, cheese (also seasoned)
Serving Temperature: 14 - 16 ° C