



# TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

## Barbera d'Asti DOCG 2017 FINIBUS TERRAE

Il Barbera d'Asti *Finibus Terrae* è la massima espressione del vitigno Barbera che si distingue per concentrazione e ricchezza. Vino tipico piemontese per eccellenza, le uve provengono dalle colline circostanti San Damiano d'Asti denominate Colline Alfieri. Vengono raccolte in vigneti antichi con una bassa resa per ettaro ed una qualità eccellente.

**VINO:** Barbera d'Asti

**VITIGNO:** Barbera 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** San Damiano d'Asti.

**VINIFICAZIONE:** Uve raccolte a mano, pigiatura soffice, macerazione per almeno 8 giorni a 26°C. Viene praticata la svinacciatura.

**AFFINAMENTO:** Minimo 24 mesi.

**COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**PROFUMO:** Intenso ed etereo con sentori di frutti rossi, confettura.

**SAPORE:** Potente, sapido, di buona acidità e grande morbidezza.

**EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO:** Da subito ma evolve positivamente per almeno 10 anni dopo la vendemmia se adeguatamente conservato.

**ABBINAMENTI:** Primi con ragù, carni rosse arrosto o grigliate e formaggi media/lunga stagionatura.

**MODALITÀ DI SERVIZIO:** Stappare 1 ora prima, possibilmente porlo in caraffa e servire in ampi calici a 18-20°C.



**Cantina e sede legale**  
via San Giovanni, 6  
14022 Castelnuovo Don Bosco  
(AT)+39 011 987 6117

**Cantina**  
via Roma 58/64  
14015 San Damiano d'Asti (AT)  
+39 0141 975 189

[info@terredeisanti.it](mailto:info@terredeisanti.it)

[www.terredeisanti.it](http://www.terredeisanti.it)