



# terreDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

## Barbera d'Asti DOCG

Vino tipico piemontese per eccellenza, negli ultimi anni è stato rivalutato grazie ad un buon lavoro in vigna che ne ha esaltato le qualità.

È vitigno generoso che dona vini di colore violaceo, di buona alcolicità.

**VINO:** Barbera d'Asti DOCG

**VITIGNO:** Barbera 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Le uve che danno origine a questo vino provengono dalle colline circostanti San Damiano d'Asti denominate Colline Alfieri. Queste colline, per la loro conformazione e la natura del terreno, conferiscono al Barbera una sorprendente armonia che lo rende gradevole già nell'anno successivo alla vendemmia.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione di 6 giorni a 28°C.

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in cemento.

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

**PROFUMO:** Fruttato, floreale leggermente speziato; sentori che ricordano la viola e il pepe nero.

**SAPORE:** Corposo, secco, sapido, fresco e piacevole al palato.

**EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO:** 1-3 anni.

**ABBINAMENTI:** È un vino da tutto pasto, che trova nei piatti della tradizione piemontese, come il risotto al Barbera, gli agnolotti di carne, il bollito misto e le tome di media stagionatura, gli accostamenti ideali.

**MODALITÀ DI SERVIZIO:** Appena stappato in calici di media grandezza ad una temperatura di 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)