

# BARBERA D'ASTI BABY



**TIPOLOGIA:** Vino rosso fermo non affinato

**VITIGNO:** 100% Uve Ruchè

**DESCRIZIONE GENERALE:** Questo vino è stato la nostra prima esperienza di vinificazioni zonali. Viene infatti prodotto assemblando quattro vigneti con caratteristiche diverse fra di loro, proprio per offrire al consumatore una continuità gustativa ed olfattiva.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** La Barbera è certamente il vitigno più diffuso e popolare in Piemonte e in particolare nell'Astigiano ha trovato i terreni ideali per la sua crescita. Da sempre sinonimo di vino giovane, fresco, fruttato, beverino, rappresenta l'approccio più semplice con questo vitigno: è il primo passo per conoscenze e degustazioni più ricche ed impegnative, seppur lasciando già intravedere le proprie potenzialità, la delicatezza del suo carattere e la preziosità del suo fascino. Baby, il vezzeggiativo con cui abbiamo voluto individuare la più giovane delle nostre barbera, è proprio questo: un vino scattante, istintivo, "naturale", che si offre a noi in piena allegria, per accompagnarci giorno dopo giorno, amico fidato e sincero, in quel meraviglioso mondo, variegato e duttile, che si chiama Barbera!

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Presenta profumi vinosi, freschi, con sentori di frutti di bosco. Di colore rosso rubino, in bocca è asciutto e gradevolmente provocante, la leggera acidità stimola la degustazione e avvinca il palato. È il tipico vino da tutto pasto, ideale con cibi leggeri, ma che non disdegna anche abbinamenti più impegnativi, che il suo naturale nerbo regge pienamente.

## ESAME ORGANOLETTICO

**GRADO ALCOLICO:** 13,50% vol.

**BOTTIGLIA:** Bordolese

**TAPPO:** Vite

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18°

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** 10 anni e oltre

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Calice abbastanza ampio a tulipano

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** da bere giovane, ma apprezzabile anche invecchiato

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ideale con primi piatti a base di pasta o riso. Si abbina perfettamente a formaggi semiduri, salumi, zuppe, bolliti, carni bianche e rosse, ma può essere utilizzato anche come ingrediente per la preparazione di ottimi primi piatti o secondi di carne.

