



BARBERA D'ASTI D.O.P.

SURÌ rosso



VARIETÀ

Barbera.

VIGNETO

Barbera, proveniente dai vigneti di proprietà, ad una altitudine di circa 300m. Vendemmia a mano, tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Agricoltura da Lotta Integrata Certificata.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura soffice dei grappoli, una macerazione tradizionale a contatto con le bucce per almeno 10-12 giorni è condotta a temperatura controllata.

Effettuata la svinatura il vino conduce immediatamente la fermentazione malolattica.

L'affinamento in cantina dura 4 - 5 mesi in vasche di acciaio inox.

Il vino imbottigliato rimane alcuni mesi in cantina, in bottiglia coricata per il perfetto affinamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino acceso con riflessi brillanti.

Profumo

Gradevolmente vinoso con intensi aromi di frutta rossa, sentori di ciliegia, e di spezie sul finale.

Sapore

Pieno e fruttato, fresco e morbido, di ottima beva, esalta la tipica fragranza della Barbera. I tannini sono dolci e setosi, donando un finale piacevole e persistente.

La struttura caratteristica della Barbera, ne fa un vino ottimo da giovane, ma gli consente di reggere nel tempo, infatti si presta bene ad un breve invecchiamento.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino che si gusta a tutto pasto, possiede una straordinaria capacità di adattamento ai piatti più diversi.

Si esalta con antipasti, primi piatti ricchi e secondi importanti.

Ottimo anche con pietanze leggere ed insalate.

Da giovane, servito leggermente fresco, è ideale nelle calde serate estive.

VILLA GIADA®

www.villagiada.wine

VILLA GIADA SOCIETÀ AGRICOLA - ANDREA FACCIO

Regione Ceirole 10 – 14053 Canelli AT – Italy

Tel. +39 0141 831100 - Fax +39 0141 829756 - info@villagiada.wine