



## **“FARFUIEN” BARBERA D’ASTI SUPERIORE D.O.C.G.**

**Vitigno:** Barbera 100%

**Vigneto:** vigna di oltre 40 anni di produzione, Guyot rialzato

**Esposizione:** est, riceve luce al primo sorgere del sole

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox

**Affinamento:** un anno in vasche di acciaio inox e un anno in barrique

**Alcool:** 14,5 % vol.

**Descrizione:** Vino di qualità e caratteristiche eccellenti, ottenuto dalla cernita manuale dei grappoli. Colore rosso rubino intenso, con sentori di viola, marasca e frutta secca.

Al sapore risulta morbido, giustamente tannico, di moderata acidità.

**Abbinamento:** ottimo con piatti strutturati quali primi con ragù saporiti o secondi quali carne rossa, selvaggina, arrostiti

**Temperatura di servizio:** 14-16°C