



“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