

# BASSINA 2015: Barbera d'Asti DOCG

---



VITIGNO 100% Barbera.

ORIGINE Vigneto in Strevi, esposto a Sud Est.

VINIFICAZIONE Uve raccolte a mano a completa maturazione. Vinificazione in acciaio, affinamento in serbatoi di cemento per minimo 9 mesi.

CARATTERISTICHE Colore rosso rubino con sfumature porpora.  
Profumi intensi e persistenti con evidenti richiami ai frutti rossi e note balsamiche.  
Al palato e' pieno, asciutto, armonico, intenso e persistente.

ABBINAMENTI Antipasti, pasta e risotti, secondi piatti di carni bianche e rosse, formaggi stagionati. Per la delicata sensazione tannica può accompagnare anche piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

ALCOL 13%

  
**marengo**<sup>®</sup>