

BARBERA D'ASTI DOCG

Athena



CARATTERISTICHE TECNICHE



Tipologia: Vino rosso fermo

Vitigno: Barbera 100%

Area di produzione: Italia - Nizza Monferrato

Formati: 75 cl

Annata: 2019

Alcool: 14,5% Vol.

Temperatura di servizio: 18° C

VINIFICAZIONE



Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio a temperatura di 26°C. Completa fermentazione malolattica e successivo affinamento di 10 mesi in acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE



Colore rosso rubino, intenso e complesso, fine, vinoso e fruttato con una nota floreale. Al gusto è secco, caldo, morbido e fresco con un buon equilibrio.



CASCINA PERFUMO

