Cantina di Nizza

LE POLE

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Tipologia:	Rosso
Vitigni:	Barbera 100%
Grado alcolico:	13,5 % Vol
Temperatura consigliata:	18°C
Finestra di consumo:	3 Anni
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi
Esposizione dei vigneti:	Sud, Sud/Ovest

Altitudine dei vigneti:	200/300 mt s.l.m.
Terreno:	Calcareo argilloso
Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento guyot
Età vigneto:	Oltre 10 a 30 anni
Vendemmia:	Manuale, a maturazione avanzata nella II decade di settembre
Produzione x Ha:	100 Ql Ha

Cantina di Nizza

LE POLE

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

DESCRIZIONE:

Vino di colore rosso porpora, sinonimo di giovinezza, evidenziata anche dai suoi profumi, sensazioni fruttate, soprattutto di rosa e ribes. Con l'invecchiamento evolve un bouquet con profumi più maturi. In bocca pieno e dalla buona sapidità e onesta fragranza tipica della barbera giovane.

VINIFICAZIONE:

Macerazione delle bucce di circa 7/10 giorni alla temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene appena terminata la fermentazione alcolica. Segue ancora un periodo di affinamento in bottiglia per esaltarne la tipicità e l'eccezionale morbidezza.

ABBINAMENTI:

Si accompagna ottimamente a piatti a base di carni rosse e di volatili, è un vino versatile a 360° lo abbiniamo dagli antipasti ai secondi di carne ma in particolare alla più tradizionale cucina piemontese. Non disdegna l'accompagnamento a una cucina più internazionale.

Guarda la video degustazione