

Volpi

Barbera d'Asti Docg Superiore

COD BAO3150S



ZONA DI PRODUZIONE
Piemonte

PRODUCTION AREA
Piemonte



UVE
Barbera

GRAPES
Barbera



CARATTERISTICHE
Si presenta di colore rosso rubino con riflessi leggermente granati, di ottima struttura, ha un profumo complesso e speziato con sentori di chiodi di garofano, pepe, eucalipto, tabacco e vaniglia e note caramellate in chiusura.

TASTING NOTES
Ruby red in color with slightly garnet reflections, excellent structure, has a complex and spicy scent with hints of cloves, pepper, eucalyptus, tobacco and vanilla and caramelized notes at the end.



ABBINAMENTI
piatti a base di carne, bolliti e cacciagione

GOES WELL WITH
meat dishes, boiled meat and game



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

TEMPERATURE
18°C



VINIFICAZIONE
Uva diraspata e pigiata. Fermentazione a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 22-27°C per 10 giorni. FML svolta in acciaio.
AFFINAMENTO 14 mesi di cui 6 in legno

VINIFICATION
Grapes destemmed and crushed. Fermentation in contact with the skins in controlled temperature steel tanks between 22-25°C for 10 days. Malolactic fermentation carried out in steel.
AGING 14 months, including 6 in wood



PERIODO DI CONSERVAZIONE
5 anni (a bottiglia chiusa)
5 giorni (dall'apertura)

MAXIMUM STORAGE PERIOD
5 years (corked bottle)
5 days (from uncorking)



0,75 l



8004006000240 (BT)
8004006600242 (CT)



6 bt/ct
8 kg
L24xL16,5xH32 cm



80 X 120 eur-epal
125 cartoni/cases per pallet
5 strati/layers