

I Tre Vescovi

Barbera d'Asti DOCG 2010

Viticoltori Associati di Vinchio-Vaglio Serra

Il Barbera D'Asti Docg Superiore I Tre Vescovi dei Viticoltori Associati di Vinchio-Vaglio Serra è delle uve più zuccherine delle Vigne Vecchie. La denominazione "Superiore" è chiaramente codificata dal disciplinare di produzione: le uve devono avere una gradazione naturale più elevata e il vino ottenuto deve essere invecchiato per almeno dodici mesi, di cui sei in botti di rovere.

Il progetto I Tre Vescovi è nato nel 2002. Questa etichetta è attribuita a una località che fa parte del territorio di Vinchio ove una tradizione, o meglio una leggenda, vuole che si incontrassero tre vescovi delle diocesi di Acqui Terme, Asti e Alba.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Barbera d'Asti

Denominazione DOCG

Annata 2010

Classificazione Superiore

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Vitigno Barbera 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino con riflessi aranciati

Gusto Asciutto e persistente

Profumo Intenso di frutta secca e leggero boisé

Abbinamenti Primi con carni rosse, primi con funghi, secondi piatti

di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi

erborinati e/o piccanti

Temperatura di servizio 18°C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Diraspapigiatura, macerazione a temperatura

controllata in vinificatori programmabili

Affinamento In fusti di rovere per almeno 6 mesi