



MARENCO



BASSINA

BARBERA D'ASTI DOCG

VITIGNO 100% Barbera

ORIGINE Vigneti Marenco a Fontanile e Cassine

VINIFICAZIONE Uve raccolte a mano a completa maturazione. Vinificazione in acciaio, affinamento in serbatoi di cemento e botti grandi 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 è pieno, croccante, armonico, intenso e persistente.

ABBINAMENTI Antipasti, pasta e risotti, secondi piatti di carni bianche e rosse, formaggi stagionati. La Bassina è anche il bicchiere perfetto quando si cucina, quando si aspettano gli amici, come aperitivo.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare in un luogo fresco e buio. Aprire e servire a 18°C in calici di media dimensione. Il tannino delicato della Barbera rende la Bassina ottima anche servita più fresca nelle giornate estive.



MARENCO



BASSINA

BARBERA D'ASTI DOCG



WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

89
POINTS