
BASSINA

Barbera D'Asti DOCG



VITIGNO

100% Barbera.

ORIGINE

Vigneti Marengo a Fontanile, Cassine e Strevi.

VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano a completa maturazione. Vinificazione in acciaio, affinamento in serbatoi di cemento e botti di rovere 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, asciutto, armonico, intenso e persistente.

ABBINAMENTI

Antipasti, pasta e risotti, secondi piatti di carni bianche e rosse, formaggi stagionati. Per la delicata sensazione tannica può accompagnare anche piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

ALCOL

14% vol.