

LE POLE

BARBERA D'ASTI DOCG



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	200/300 m s.l.m.
Vitigni:	Barbera 100%	Terreno:	Calcareo argilloso
Grado alcolico:	13,5 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	18° C	Età vigneto:	Da 10 a 30 anni
Finestra di consumo:	3 anni	Vendemmia:	Manuale, a maturazione avanzata nella II decade di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	100 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

LE POLE

BARBERA D'ASTI DOCG

Riconosciuta come denominazione di origine controllata nel 1970, la Barbera d'Asti è per noi un'istituzione che ha saputo farsi riconoscere in tutto il mondo per la sua semplicità contrapposta alla sua importante struttura; caratteristica che accomuna tutti i grandi vini.

“Le Pole” è “La” Barbera con la B maiuscola che riesce ad esprimere tutte le caratteristiche di questo meraviglioso vitigno.

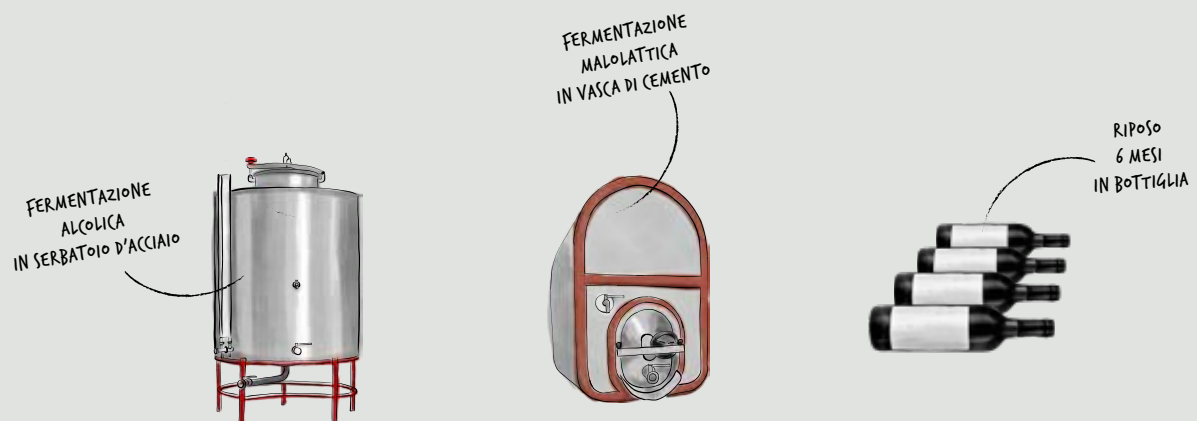
NOTE DEGUSTATIVE:

Vino dal colore rosso porpora, sinonimo di giovinezza, evidenziata anche da profumi e sensazioni fruttate, soprattutto di rosa e ribes. Un vino importante e di buona struttura che con l'invecchiamento evolve in un bouquet di profumi più maturi. In bocca è pieno, dalla buona sapidità e onesta fragranza tipica della Barbera.

ABBINAMENTI:

È un vino molto versatile che accompagna ottimamente piatti a base di carni rosse, antipasti e in particolare alla più tradizionale cucina piemontese. Non disdegna, però, anche l'accompagnamento a una cucina più internazionale. L'abbinamento insolito è con la pizza panna e salmone.

VINIFICAZIONE:



BICCHIERE DI SERVIZIO:

