VINO

LA VEDETTA BARBERA D'ASTI DOCG SARASINO

VIN0500-23

Scheda tecnica

CATEGORIA	**WINE IS ROOTS**
COLORE	**Rosso**
PECULIARITÀ	**Varietà autoctona**
ALCOL	**13.00**
TAPPO	**Tecnico**

Vinificazione e Affinamento

La Barbera di La Vedetta nasce da un vigneto di 7 anni, con esposizione a sud, nel cuore del Comune di Castagnole delle Lanze. Le uve vengono selezionate con attenzione durante la vendemmia, che si svolge nella terza decade di settembre. In cantina, il processo di fermentazione ha una durata di circa 15 giorni e si svolge in vasche di acciaio inox. Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina in un perfetto equilibrio tra cemento e grandi botti Gamba, utilizzando legni selezionati personalmente dal fondatore

Descrizione Vino

Si tratta di una Barbera che si distingue per il suo frutto vibrante e la vivace acidità. Sempre elegante e piacevole, offre un gusto diretto e giovanile, arricchito da una meravigliosa nota sapida che stimola il piacere di un altro bicchiere… e ancora un altro.

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)
+39 0125 791104 - www.compagniadeicaraibi.com - info@compagniadeicaraibi.com