



La Patareina
La Terra, le Vigne, il Vino



Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

“ Brusarive ”

Vitigno/grape variety 100% Barbera

Resa per Ha/Yield per Hectare 100 q.li/Ha

Vendemmia/Picking manuale con ceste da 10kg

Vinificazione/Production Brusarive, rappresenta la classica e tradizionale Barbera d'Asti, prodotta con le tecniche e le malizie di un tempo. Le uve, diraspate e pigiate per il 70%, 30% acino intero, vengono depositate in vasche di acciaio di 50 HI, fermentando per un periodo compreso fra i 5 e i 7 giorni. Segue la fase di svinatura e pressatura delle uve macerate che confluiranno in un unico blend. Si otterrà così la classica Barbera d'Asti, caratterizzata dal suo inconfondibile profumo vinoso e di fragola, fresca e giovane.

Alcool/Alcohol 14%

Residuo zuccherino/Residual sugar 1.21 g/l

Acidità / Total acidity 5.03 g/l

Note degustative :

Sensazioni: un rosso caratterizzato da un bouquet floreale inimitabile, con sentori di fragola e ciliegia, che stupisce per la sua freschezza e la sua giovinezza che ne esalta le fresche note di frutti rossi. Al palato stupisce per la sua dolcezza, il suo velluto e la bassa acidità. Una morbidezza gustativa che avvolge e che persiste.

Abbinamenti consigliati:

E' un vino ideale per carni rosse, arrostiti, formaggi freschi, legumi, pasta/riso con salse di panna e formaggi, pizze/focacce/torte salate.

Temperatura di servizio: 18 °C

IL VIGNETO

Localizzazione Piemonte - Italy
Coordinate 44°45'8.76"N - 8°22'54.11"E
Comune Nizza Monferrato (Asti)
Terreno argilla-limo / sabbioso
Altitudine 274 m s.l.m.
Sistema di allevamento Guyot
periodo vendemmia settembre

