

PUE'-

(dal latino "potare" : bere)

*"De la vite que ne nasce?
L'uva bella, ch'omo pasce;*

*poco maturar la lasse,
nascen'el vino per potare."*

(Iacopone da Todi)

Oppure

I futuri non realizzati sono solo rami del passato: rami secchi.
(Italo Calvino)

DENOMINAZIONE BARBERA D'ASTI DOCG

VITIGNO BARBERA 100%

PROVENIENZA UVA San Damiano d'Asti

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

VENDEMMIA Manuale, effettuata nella III decade di settembre

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox con una temperatura media di 28/30° C, con una durata di 10 giorni

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino

Profumo: intenso, vinoso ed ampio. Richiama note di ciliegia

Sapore: corposo e persistente

Abbinamenti: primi piatti, secondi di carne rossa e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18/20° C