

V.I.T.S

Barbera d'Asti Docg



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-argilloso
Altimetria: 220 m
Ceppi/ha: 4800
Resa/ha: 9 t
Raccolta: manuale
Forma di allevamento: guyot
Esposizione: Sud-Ovest



Varietà: Barbera 100%

Vinificazione: le uve, vendemmiate a mano in cassette da 18 chili, vengono diraspate delicatamente e pompate nei tini di cemento dove avviene la fermentazione. Dopo 10/15 giorni, alla fine della fermentazione alcolica, si procede alla svinatura. La trasformazione malolattica e l'affinamento avvengono in cemento fino all'imbottigliamento, solitamente la primavera successiva alla vendemmia.



Alcol: 12,5/13% vol

Degustazione: vino dal colore viola acceso presenta aromi fruttati come ciliegia e mora. In bocca si presenta fresco e verticale, con una buona acidità tipica del vitigno e richiami fruttati che, insieme ad un finale leggermente speziato, rendono questo vino di facilissima beva.



Abbinamenti tipici: Primi piatti di carne, carni bianche e rosse e uova.



Abbinamento Top: Lasagne al forno.

Abbinamento inusuale: Hummus e falafel.



T° di servizio: 12-18°C