

# DOSIO

## Barbera d'Asti D.o.c.g.

*Diffusasi molto rapidamente tra il XVIII e il XIX secolo, la Barbera d'Asti è considerato oggi tra i principali vitigni a bacca nera del Piemonte. Celebrato da sommi poeti, quali Carducci e Pascoli, è un vino legato alle antiche tradizioni contadine che ha saputo rinnovarsi nel tempo per rispondere a esigenze e gusti diversi.*



**Varietà:** Barbera

**Area di produzione:**

Agliano Terme and Calosso

**Altitudine:** 200m slm

**Composizione terreno:**

marnoso-calcareo e argilloso

**Forma di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Sud-Est /

Sud-Ovest

**Vendemmia:** manuale,

settembre



**Colore:** rosso rubino acceso con riflessi brillanti;

**Olfatto:** profumi vinosi di frutta matura, con intensi sentori di ciliegia e note di spezie sul finale;

**Gusto:** pieno, fresco e morbido, esalta la tipica fragranza della Barbera. I tannini, dolci e setosi, donano un finale piacevole e persistente.



**Vinificazione:** diraspatura-pigiatura, macerazione a temperatura controllata per almeno 10-12 giorni con rimontaggi giornalieri e successiva fermentazione malolattica;

**Affinamento:** in vasche di acciaio per 4-5 mesi.



**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:**

vino dalla straordinaria versatilità - perfetto con antipasti, insalate, pasta o primi importanti e secondi gustosi. Ideale anche per accompagnare piatti della cucina fusion, pollo o agnello.



Vino adatto ad essere bevuto subito e che si presta anche ad un moderato invecchiamento.