



Barbera d'Asti I Suorí DOCG 2023

Roberto Ferraris

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Roberto Ferraris Agliano Terme
Classificazione	DOCG
Maturazione	Serbatoio in acciaio
Contenuto	75 cl
Annata	2023
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	16 -18°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Barbera
Articolo n.	10780723

Annotazioni

Questa Barbera è prodotta dai vigneti più giovani dell'azienda con rese intorno agli 80 quintali per ettaro. Il risultato è un vino molto gradevole, fresco, morbido ed equilibrato, ideale a tutto pasto. Il nome "I Suori" indica l'esposizione dei vigneti situati a sud.

Abbinamenti

I primi piatti al sugo di pomodoro sono un buon complemento alla Barbera. Selvaggio

Note di degustazione

Aromi di frutta matura e con nocciolo scuro dominano il bouquet di questa tipica Barbera, accompagnati da un accenno di pietra focaia e note floreali che ricordano i crisantemi. La caratteristica fresca acidità di questo vitigno è ben integrata, appare succosa e si fonde perfettamente con i tannini morbidi. Al palato impressiona con un gusto abbastanza intenso, corposo e un finale lungo.