



Barbera d'Asti Superiore Bisavolo DOCG 2021

Roberto Ferraris

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Tipo | Vino rosso |
| Origine | Italian, Piemonte |
| Produttore | Roberto Ferraris Agliano Terme |
| Classificazione | DOCG |
| Maturazione | 12 mesi in tonneaux da 500 lt |
| Contenuto | 75 cl |
| Annata | 2021 |
| Conservazione | fino a 8 anni |
| Temperatura di servizio | 16 -18°C |
| Contenuto alcolico | 16 % |
| Vitigni | Barbera 100 % |
| Articolo n. | 10781721 |

Annotazioni

Questo vino è il risultato di un'accurata selezione nei vigneti più soleggiati dell'azienda. È dedicato a Giovanni Ferraris (1865), che alla fine del 1800 selezionò le migliori uve Barbera per la sua personale riserva. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata per 15 giorni, dopo alcuni mesi viene trasferito in botti di rovere francese da 500 litri (tonneau) e affinato per almeno 12 mesi.

Abbinamenti

Da gustare con piatti pregiati di selvaggina o di carne o con la cucina piemontese.

Note di degustazione

Vino delizioso, perfettamente equilibrato, con acidità succosa e tannini rotondi. Il frutto della Barbera è tipico della varietà ed espressivo.