



Barbera d'Asti Superiore Bisavolo DOCG 2023

Roberto Ferraris

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Roberto Ferraris Agliano Terme
Classificazione	DOCG
Maturazione	12 mesi in tonneaux da 500 lt
Contenuto	75 cl
Annata	2023
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	16 -18°C
Contenuto alcolico	15.5 %
Vitigni	Barbera
Articolo n.	10781723

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.