

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. Superiore "RAGGI DI BOSCO"



INFORMAZIONI TECNICHE:

Vitigno:	Barbera
Resa media:	55 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	14,0 % vol. $\pm$ 0,5
Zuccheri:	< 2 gr/l
Acidità totale:	5,50 gr/l $\pm$ 0,5

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve per questa *Selezione* provengono da alcuni vigneti situati nel cuore della zona del Barbera. La vendemmia avviene nella prima metà di ottobre, raggiunta la piena maturazione fenolica e con attenta e accurata scelta dei grappoli. Solo in questo modo ci assicuriamo una materia prima eccelsa, indispensabile per avere una buona base da affidare al delicato passaggio dell'affinamento in piccole botti di legno.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 15 giorni alla temperatura di 28° - 30°C. Il vino così ottenuto viene affinato per almeno 6 mesi in piccole botti di rovere dove raggiunge un perfetto equilibrio tra l'imponente struttura e i profumi tipici del vitigno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: ampio, pronunciato, con sentori di frutta

Sapore: secco, sapido, equilibrato, con piacevoli note di vaniglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Questa *Selezione* è adatta ad accompagnare i primi piatti corposi come Gnocchetti al Castelmagno, Cannelloni al Porro e Gorgonzola, Tagliatelle al ragù e i secondi di carne come il filetto di vitello.

Temperatura di servizio: 18 - 20° C

Referenza	Formato	EAN bottiglia	Imballo	Dimensione imballo	Peso imballo	Pallet	Box Pallet	Box Pallet
Barbera d'Asti DOCG Superiore "Raggi di Bosco"	cl 75	8007430 107301	6 pz x ct	cm 24x16x31	kg 7,7	105 ct = 5x21	108 bt = 3x36	144 bt = 4x36