

Tasmorcan

Barbera d'Asti DOCG

<i>Vitigno:</i>	Barbera 100%.
<i>Origine delle uve:</i>	Provengono da vigneti nel Comune di Isola d'Asti in Frazione Mongovone, con impianti realizzati negli anni 2001, 2003, 2004.
<i>La vendemmia:</i>	L'uva Barbera é vendemmiata a mano la prima settimana di Ottobre, avendo cura di preservare l'integrità di ogni acino.
<i>La vinificazione:</i>	Dopo la pigiatura il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino matura per 4 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri, ed un 30 % in botti da 225 litri di rovere francese, fino all'imbottigliamento che avviene nel marzo successivo alla vendemmia.
<i>Gradazione alcolica:</i>	14.50 % Vol. di alcool effettivo.
<i>Conservazione:</i>	Vino pensato per esaltare le note fruttate ed esuberanti della Barbera. Bevuto entro 5 anni dalla vendemmia per cogliere tutta la vitalità di questo vino.
<i>A tavola:</i>	Adatto per aperitivi che prevedono formaggi e salumi, risulta perfetto per primi con paste ripiene o condimenti importanti (ragù). Ottimo anche con secondi di carne speziati o con intingoli.
<i>Temperatura di Servizio:</i>	17 °C.

ELIO PERRONE

Castiglione Tinella (CN) Italia - Tel. 0141855803 - perrone@elioperrone.it - www.elioperrone.it