SAINT VINCENT SV WINE

IN VINO VERITAS

Boletin informativo de saint vincent wine club

IL POGGIO DEI VIGNETI
BABERA D ASTI 2012

FEBRERO 2015

BARBERA

La Barbera es la uva tinta con mayor difusión en su país. Mucho de la gran reputación que tiene proviene de su región de origen Piamonte, produce un vino tinto bastante correcto, seco, con gran vivacidad, intensos frutos negros, logra su plenitud alrededor de los cuatro años.

A pesar de que también se cultiva en otras zonas de la misma región como Alba o el Monferrato, la cepa logra su cúspide en la provincia de Asti en donde tiene una mezcla entre sedosidad, fruto corpulento y acidez.

El Barbera d'Asti obtuvo su nomenclatura DOC (Denominazione di Origine Controllata) en 1970 y posteriormente en 2008 obtuvo la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Un cuerpo medio y brillante típico de los vinos hechos en esta región del norte de Italia. En su discreta y sutil nariz tiene claros destellos de frutos negros. En boca es ligero, elegante, agradable y con una acidez bastante bien equilibrada.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Ideal para consumo actual o hasta finales del 2016. No pudimos identificar mejor maridaje para este vino que las distintas pastas con altos contenido de tomate ya que el dulzor que estas tienen ya sea por características propias o por sus preparaciones lo hacen lograr la perfecta mezcla con el cuerpo medio y acidez de este Barbera.

Precio: $ 240

Paquete 3 Botellas: $ 684
($228.00 Bot.)

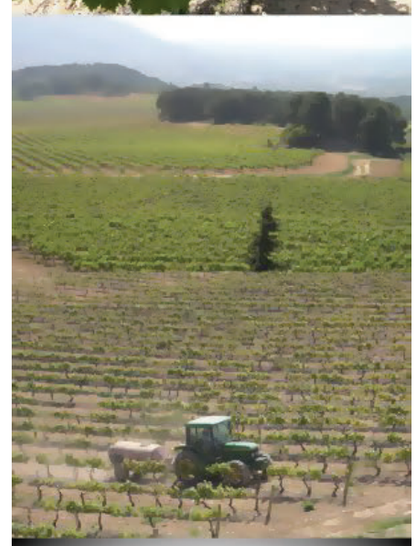
Paquete 6 Botellas: $ 1,296
($216.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas:$ 2,448
($204.00 Bot.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2012

VARIEDADES DE UVA:
Barbera

Región:
Provincia de Asti en la región del Piamonte, la sexta región vitivinícola de Italia por su tamaño.