



Prediomagno®

ROBIROSS
BARBERA D'ASTI
D.O.C.G.



LOCALITÀ

Il vigneto è sito nel comune di Grana, posto a un'altitudine tra i 250-270 m s.l.m., su un terreno calcareo argilloso, con esposizione sud-ovest.

VITIGNO

Barbera 100%. Forma di allevamento Guyot semplice. Vendemmia manuale verso fine settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve in cassetta vengono sottoposte a una selezione manuale, che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. La pigiatura è soffice e la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio, successivamente in bottiglia posizionata in modo orizzontale a temperatura controllata.

DESCRIZIONE

Vino fermo dal colore rosso rubino brillante. Al naso il profumo è ampio e persistente, con evidenti note di frutta come la ciliegia e la mora.

ABBINAMENTO

Accompagna antipasti classici piemontesi (vitello tonnato), ma anche semplici salumi, primi importanti, carni rosse come arrosto o brasato e formaggi di media stagionatura.

CONSERVAZIONE

Si consiglia di mantenere le bottiglie in modo orizzontale in luoghi freschi (sotto i 18 °C), poco luminosi e non soggetti a sbalzi termici. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 6-7 anni.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C