



Prediomagno®

VLÙ
BARBERA D'ASTI SUPERIORE
D.O.C.G.



LOCALITÀ

Il "Vigneto Clos" è sito nel comune di Grana posto a un'altitudine tra i 230-250 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

Per 18-24 mesi in tonneaux, successivamente in bottiglia posizionata in modo orizzontale a temperatura controllata.

DESCRIZIONE

Di colore rubino intenso. Al naso è diretto, con note di ciliegia, spezie e sensazioni di vaniglia. Al palato è elegante, di particolare godibilità e persistenza gustativa. Chiude con una piacevole acidità tipica della Barbera.

ABBINAMENTO

Accompagna antipasti, primi importanti come risotto al tartufo, tartare di fassona con tartufo, carni rosse come arrosto o brasato, selvaggina 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