



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI



AD MAIORA
Barbera d'Asti DOCG

E' un grande rosso piemontese, ha origini molto antiche ed è uno dei vitigni più diffusi in Piemonte, ma il Barbera d'Asti in particolare spicca tra tutti per una maggiore imponenza.

Vino possente, ricco d'un profumo squisito ed un sapore che alla forza accoppia la finezza, ottenuto da un'attenta vinificazione di uve Barbera rigorosamente selezionate in vigneti ad alta Vocazione viticola siti nei comuni di Agliano Terme-Vaglio Serra-Vinchio Mombercelli e Nizza .

VITIGNO: 100% Barbera

NATURA DEL TERRENO: argilloso- calcareo

COLORE: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: vinoso, ricco e penetrante, tendente all'etereo con l'invecchiamento

SAPORE: asciutto, di corpo e con una buona acidità, lieve presenza di tannini non invasiva, lunga persistenza aromatica.

AFFINAMENTO: botti d'acciaio

POTERE D'INVECCHIAMENTO: è un vino che grazie alla sua struttura può mantenersi anche 10 anni, tenuto in cantina ed in posizione orizzontale.

ABBINAMENTI: accompagna egregiamente primi piatti ben conditi, carni rosse e bianche, formaggi di media stagionatura.

BICCHIERE CONSIGLIATO: tulipano espanso nei primi 2-3anni, ballon dopo con eventuale scaraffatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

Francesco Scanavino &C. sas

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com