



Il Vino:
"APPASSIMENTO"

Denominazione:
PIEMONTE DOC BARBERA PASSITO

Varietà:
100% BARBERA

Note di degustazione:

Colore:
ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI
VIOLACEI TENDENTI AL PORPORA

Profumi:
VINO RICCO E OPULENTO CON PARTICOLARI
SENTORI DI FRUTTA
MATURA, MARASCA, CILIEGIA, CON
PREZIOSE NOTE BOISE

Gusto:
SAPORE MORBIDO, DOLCE, EQUILIBRATO, LA
BELLA ACIDITÀ E IL RESIDUO ZUCCHERINO
SI FONDONO, DANDO UNA PIACEVOLE
STRUTTURA E UN FINALE PERSISTENTE

Abbinamenti:
CARNI ROSSE E FORMAGGI DI MEDIO
INVECCHIAMENTO, PRIMI PIATTI TIPICI
DELLA CULTURA GASTRONOMICA
PIEMONTESE. DA APPREZZARE MOLTO
ANCHE COME VINO DA MEDITAZIONE

Vinificazione ed affinamento:

Pigiatura:
LE UVE VENGO LASCIATE IN VIGNETO FINO
A RAGGIUNGERE UNA PARZIALE
SURMATURAZIONE,
SUCCESSIVA PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
FERMENTAZIONE IN VASCHE INOX A
TEMPERATURA CONTROLLATA PER CIRCA 15
GIORNI

Affinamento:
IN ACCIAIO

The wine:
"APPASSIMENTO"

Name:
PIEMONTE DOC BARBERA PASSITO

Variety:
100% BARBERA

Tasting notes:

Color:
INTENSE RUBY RED WITH PURPLE
REFLECTIONS TENDING TO PURPLE

Perfumes:
RICH AND OPULENT WINE WITH
PARTICULAR HINTS OF RIPE FRUIT,
MARASCA, CHERRY, WITH PRECIOUS BOISE
NOTES

Taste:
SOFT, SWEET, BALANCED TASTE, THE NICE
ACIDITY AND THE RESIDUAL SUGAR BLEND,
GIVING A PLEASANT STRUCTURE AND A
PERSISTENT FINISH

Pairings:
RED MEAT AND MEDIUM-AGED CHEESES,
TYPICAL FIRST COURSES OF THE PIEDMONT
GASTRONOMIC CULTURE. ALSO MUCH TO
BE APPRECIATED AS A MEDITATION WINE

Vinification and refinement:

Pressing:
THE GRAPES ARE LEFT IN THE VINEYARD
UNTIL THEY REACH PARTIAL OVER-RIPENESS,
SUBSEQUENT CRUSHER-DESTEMING

Fermentation:
FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS
AT CONTROLLED TEMPERATURE FOR ABOUT
15 DAYS

Refinement:
IN STEEL



Appassimento