



Il Vino:
"MEZZENO"

Denominazione:
BARBERA D'ASTI
DOCG

Varietà:
100% BARBERA

Note di degustazione

Colore:
ROSSO RUBINO CON RIFLESSI
VIOLACEI TENDENTI AL PORPORA

Profumi:
VINOSO CON SENTORI
FRUTTATI CHE RICORDANO
LA MORA E LA PRUGNA

Gusto:
RISULTA UN VINO RICCO E
PIACEVOLE, EQUILIBRATO
NELLA SUA STRUTTURA
E DI BUONA PERSISTENZA

Abbinamenti:
CARNI ROSSE E FORMAGGI DI
MEDIO INVECCHIAMENTO,
PRIMI PIATTI TIPICI DELLA CULTURA
GASTRONOMICA PIEMONTESE

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN VASCHE INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Affinamento:
IN ACCIAIO

The Name:
"MEZZENO"

Appellation:
BARBERA D'ASTI
DOCG

Variety:
100% BARBERA

Tasting notes

Colour:
RUBY RED WITH CRIMSON
TINTS TENDING TO PURPLE

Scents:
VINOUS, WITH FRUITY AROMAS,
REMINESCENT OF
BLACKBERRY AND PLUM

Taste:
A RICH AND PLEASANT WINE,
WITH WELL-BALANCED
STRUCTURE
AND A GOOD PERSISTENCE

Food Pairings:
RED MEAT AND MID-MATURED
CHEESE BUT ALSO THE TYPICAL
FIRST COURSES
OF PIEMONTESE CUISINE

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Aging:
IN STAINLESS STEEL

Mezzeno