



*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,  
REMINE SCENT 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 PIEDMONTESE CUISINE

**Vinification and aging**

*Crushing:*  
CRUSHING AND DE-STEMMING

*Fermentation:*  
IN TEMPERATURE-CONTROLLED  
STAINLESS STEEL TANKS

*Aging:*  
IN STAINLESS STEEL

*Mezzeno*