



*Il Vino:*  
"SORANGELA"

*Denominazione:*  
BARBERA D'ASTI DOCG  
SUPERIORE

*Varietà:*  
100% BARBERA

**Note di degustazione**

*Colore:*  
ROSSO RUBINO INTENSO  
CON VIVI RIFLESSI GRANATA

*Profumi:*  
AL NASO È COMPLESSO,  
DELICATO CON UN BOUQUET DI  
FRUTTI E BACCHE ROSSE,  
SPEZIE E PUNTE DI VANIGLIA

*Gusto:*  
AL PALATO È PIENO, RICCO ED  
ELEGANTE, CON UNA DELICATA  
STRUTTURA RILASCIATA DAI  
TANNINI DOLCI. È UN VINO DI  
SUPERBA STRUTTURA  
E DENSITÀ

*Abbinamenti:*  
ARROSTI, VERDURE STUFATE,  
CARNI ROSSE, SELVAGGINA,  
FORMAGGI STAGIONATI

**Vinificazione ed affinamento**

*Pigiatura:*  
PIGIADIRASPATURA

*Fermentazione:*  
IN ACCIAIO INOX  
A TEMPERATURA CONTROLLATA

*Affinamento:*  
UN ANNO IN BARRIQUE

*The Name:*  
"SORANGELA"

*Appellation:*  
BARBERA D'ASTI DOCG  
SUPERIORE

*Variety:*  
100% BARBERA

**Tasting notes**

*Colour:*  
INTENSE RUBY RED  
WITH BRIGHT GARNET TINTS

*Scents:*  
THE NOSE IS COMPLEX, DELICATE  
WITH A BOUQUET OF RED FRUITS  
AND BERRIES, SPICES AND  
VANILLA HINTS

*Taste:*  
THE PALATE IS FULL, RICH AND  
ELEGANT, WITH A DELICATE  
STRUCTURE DUE TO SWEET  
TANNINS. A WINE OF SUPERB  
STRUCTURE AND DENSITY

*Food Pairings:*  
ROAST MEATS, STEWED  
VEGETABLES, RED MEATS IN  
GENERAL, GAME  
AND MATURE CHEESE

**Vinification and aging**

*Crushing:*  
CRUSHING AND DE-STEMMING

*Fermentation:*  
IN TEMPERATURE-CONTROLLED  
STAINLESS STEEL TANKS

*Aging:*  
ONE YEAR IN BARRIQUE

*Sorangela*