Lequilibrio®

Barbera d'Asti DOCG superiore

Zona di produzione:
Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:
Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:
Barbera.

Vinificazione:
Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:
Invecchiamento dai 10 ai 12 mesi in "*Lequilibrio"* tra barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese.

Colore:
Rosso rubino intenso.

Profumo:
Confettura di piccoli frutti rossi, lampone e note di ribes, si mescolano a cioccolato amaro e sottobosco.

Sapore:
Lungo e morbido con un avvolgente e armonico corredo tannico, di buona ed equilibrata acidità tipica dei Barbera.

Bottiglia:
Bordolese serie 15. Limited edition. Spalla larga conica. Vetro colore Verde Antico.

Tappo:
Sughero monopezzo.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 L. Magnum 1,50 L.

Gradazione alcolica:
Da 13,50 a 15,00 gradi in base all'annata.