

Porta Rossa

Barbera d'Asti

DOCG

La Barbera d'Asti Porta Rossa nasce dai **terreni calcareo-argillosi** di Nizza Monferrato e Castiglione Tinella.





AREA DI PRODUZIONE

Nizza Monferrato (AT), Castiglione Tinella (CN)



GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.



UVAGGIO

100% Barbera



AFFINAMENTO

12 mesi in serbatoi d'acciaio.



NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice sfoggia un tipico rosso rubino profondo con riflessi violacei. Al naso belle note fruttate di prugna, ciliegia e frutti di bosco, fanno da cornice alla viola, tipica del vitigno. In degustazione è fresco e sapido, con una buona struttura, bilanciato e piacevole. L'acidità della Barbera rende la beva snella e invita ad un sorso in più.



ABBINAMENTI

Primi piatti a base di sughi di carne, arrostiti, trippa alla fiorentina, pecorino.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C



FORMATI

0,75 L

