

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Vigna "Vallia"

Coltivate in biologico nel vigneto della regione **Vallia** in Cocconato d'Asti, le uve **Barbera** producono, per ettaro, circa 6000 litri. Selettiva vendemmia manuale; vinificazione tradizionale con macerazione di 8/10 gg, poi, la sosta per alcuni mesi in acciaio.

Colore rosso rubino profondo, profumo vinoso, pieno e appagante, con **sentori di frutta rossa fresca**, appena matura con delicata scia minerale, tutti estremamente bilanciati. In bocca è elegante e fresca, equilibrata con persistenza sapida. È un vino di notevole struttura che si presta all'abbinamento con antipasti Piemontesi e piatti succulenti.

Servire a **17°-20°C**

Barbera grapes, which this wine is produced from, are cultivated **organically** in Cocconato d'Asti **Vallia** area and vineyards. The maximum production per hectare is 6000 liters. Selective manual harvest; traditional vinification with a maceration lasting 8/10 days, then the break for a few months in steel tanks.

Intense and deep ruby red colour, full and rewarding wine scent, with **hints of red fresh fruits** just ripe with delicate mineral trail, all extremely balanced.

Fresh and elegant on the tongue, mineral and sapid persistence.

It is a wine with a good structure that can easily match with different foods like typical Piedmontese starters all kind of pasta, such as succulent dishes. Serve at **17°- 20° C**

