

## BARBERA D'ASTI " ANTLASSE' "

Descrizione	Coltivata sulle colline meglio esposte dell'Astigiano la Barbera d'Asti è un vino di prestigio, al naso è intenso, vigoroso, alcolico. Le note vinose che lo contraddistinguono in gioventù si accompagnano ad un ampio bouquet di frutti rossi, dapprima croccanti ed in seguito maturi, quali ciliegia, mora, lampone e prugna. Il sapore è pieno e corposo.
Storia	La Barbera d'Asti entrò nel novero dei vitigni piemontesi grazie al suo inserimento nella prima versione della "Ampelografia", redatta nel 1798 dal Conte Nuvolone. Dopo un lungo periodo in cui ha continuato ad animare i territori circostanti, la Barbera d'Asti ha conosciuto un nuovo rilancio a partire dagli anni '80, grazie a dei produttori decisi ad accrescerne la qualità complessiva per il tramite di un grande lavoro tanto in campo, quanto in cantina.
Tipo	Rosso
Zona di produzione	San Damiano d'Asti, Piemonte
Vitigno	100% Barbera
Esposizione geografica	Sud
Denominazione	Barbera d'Asti DOCG
Produttore	Azienda Agricola La Ribota
Vinificazione	In acciaio tradizionale a cappello sommerso
Gradazione alcolica	15,5 %
Periodo vendemmia	Inizio di Ottobre
Invecchiamento	Acciaio
Colore	La Barbera d'Asti Docg si presenta di colore rosso rubino, brillante e profondo, che con il tempo vira al granato.
Bouquet	profumo di frutti rossi, dapprima croccanti ed in seguito maturi, quali ciliegia, mora, lampone e prugna.
Sapore	Caratterizzata da una piacevole sapidità, la Barbera d'Asti si presenta rotonda e ben bilanciata nelle varie componenti organolettiche.
Abbinamenti gastronomici	Manifesta i caratteri dei grandi vini e si abbina a qualsiasi tipo di pasto, ottimo con piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18 - 20 gradi
Bottiglia /litri	New Line 0,75 L
Premi/riconoscimenti	Vininvilla 2024