

— T E N U T A —
IL FALCHETTO



LUREI

**BARBERA D'ASTI DOCG
SUPERIORE**

VARIETÀ

100% Barbera

AREA DI COLTIVAZIONE

Agliano Terme

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla - Marna arenaria - Sabbia

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione in acciaio inox e dopo la svinatura 4-6 mesi di acciaio inox. Affina per 12-14 mesi in parte in botti da 30 hL e barrique da 2,25 hL.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso intenso con riflessi violacei, aromi di frutti rossi e note balsamiche, di caffè e cioccolato. In bocca è corposo, persistente e presenta un'ottima acidità. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 16°C in abbinamento a carni rosse e formaggi stagionati.
