

T E N U T A

IL FALCHETTO



PIAN SCORRONE

BARBERA D'ASTI DOCG

VARIETÀ

100% Barbera

AREA DI COLTIVAZIONE

Agliano Terme

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla – Marna arenaria - Sabbia

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura delle uve.
Fermentazione in acciaio inox e dopo la svinatura
4-6 mesi di acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con riflessi violacei, aromi di frutti rossi. In bocca spicca la piacevole acidità tipica della Barbera, bilanciata da un'ottima morbidezza e freschezza. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 16°C in abbinamento a taglieri di salumi e formaggi o primi piatti e carni.