

BORGOGNO

D.O.C.G. Barolo

En todos los viñedos de Borgogno, solo se utilizan fertilizantes orgánicos, sin herbicidas, y se realizan tratamientos ecológicos. Por eso sus uvas dejan cero residuos. Las uvas limpias son esenciales para hacer vinos de alta calidad. En 2016 iniciaron la conversión que les llevará a la certificación orgánica para la cosecha 2019.



BARBERA D'ALBA 2017

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Barbera.

VINIFICACIÓN

Fermentación de aproximadamente 12 días a bajas temperaturas, 24-28 °C, prensado ligero y 70% de crianza en tanques de acero durante 10 meses y el 30% restante en barricas grandes de roble eslavo siempre durante 10 meses, a temperatura natural 18 °C, finalmente las dos partes se ensamblan y reposan durante aproximadamente 3 meses en la botella. Este proceso clásico permite el mantenimiento de la frescura ácida y la fragancia frutal, en un vino para beber, perfumado, típico y elegante.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante con ligeros tonos granate. Aromas de fruta madura, cereza y ciruela. En boca es fresco, equilibrado, con mucho cuerpo. Acidez muy bien integrada y buena persistencia al final.

MARIDAJE

Platos de quesos, embutidos, pastas con salsas muy sabrosas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com