



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Vasco De Gama

Denominazione: Piemonte Barbera DOC

Vitigni: Barbera

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a fine Settembre inizio Ottobre e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: Note di frutta rossa matura, mora, confettura di mirtilli e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata

Sapore: Il palato è fruttato e pieno, deciso e di struttura, di buona persistenza

Grado alcolico: 13 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto con piatti della cucina piemontese, come agnolotti al ragù e vitello tonnato. Ideale con formaggi stagionati. Da provare con stufati di carne

Descrizione:

Barbera - Vasco De Gama è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle colline di Rocca Grimalda che godono di una ottima esposizione ed escursione termica. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Barbera, raccolti nelle prime ore del mattino a fine Settembre inizio Ottobre. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, passaggio in botte grande per sei otto mesi e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di due tre mesi.

Si presenta di colore rosso intenso con riflessi violacei, ed è ottenuto dall'uva autoctona Barbera. Al naso prevalgono le note di frutta rossa matura, mora, confettura di mirtilli e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. Al palato il gusto è fruttato e pieno, tipicamente acidulo, deciso e di struttura, di buona persistenza. Perfetto con piatti della cucina piemontese, come agnolotti al ragù e vitello tonnato. Ideale con formaggi stagionati. Da provare con stufati di carne. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

