

Azienda Vinicola CASETTA CARLO  
di Casetta Giuseppe



Denominazione	Piemonte Barbera DOC
Vitigno	Barbera
Annata	2019
Gradazione alcolica	13% vol.
Acidità totale	6,2 g/L
Estratto non riduttore	29,5 g/L
Vinificazione	Metodo tradizionale con diraspatura e macerazione di 6-7 giorni a temperatura controllata
Affinamento	In acciaio per 4 - 6 mesi, successivamente in bottiglia per almeno 2 mesi
Colore	Rosso rubino con riflessi porpora
Profumo	A bicchiere fermo si percepiscono sentori di frutti rossi e acidi, e una nota più dolce che ricorda la fava di cacao. Agitando il bicchiere avvertiamo i precedenti profumi in modo più marcato, a cui si aggiungono note di mirtillo e liquerizia
Gusto	In entrata è caratterizzato da una buona spalla acida, tipica della Barbera, ben accompagnata da una moderata dolcezza. Vengono confermate le note percepite all'olfatto, con prevalenza di frutta rossa. Si tratta di un vino che fa della bevibilità e del piacevole corpo le sue doti migliori
Abbinamenti	Si accompagna bene a primi piatti si carne tipici della tradizione, secondi in umido o al forno, formaggi stagionati. In generale, è ottimo per sgrassare pietanze con una moderata componente grassa
Temperatura di servizio	16 - 18° C