



I Tre Vescovi

Barbera d'Asti DOCG 2010

Viticoltori Associati di Vinchio-Vaglio Serra

Il Barbera D'Asti Docg Superiore I Tre Vescovi dei Viticoltori Associati di Vinchio-Vaglio Serra è delle uve più zuccherine delle Vigne Vecchie. La denominazione "Superiore" è chiaramente codificata dal disciplinare di produzione: le uve devono avere una gradazione naturale più elevata e il vino ottenuto deve essere invecchiato per almeno dodici mesi, di cui sei in botti di rovere.

Il progetto I Tre Vescovi è nato nel 2002. Questa etichetta è attribuita a una località che fa parte del territorio di Vinchio ove una tradizione, o meglio una leggenda, vuole che si incontrassero tre vescovi delle diocesi di Acqui Terme, Asti e Alba.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barbera d'Asti
Denominazione	DOCG
Annata	2010
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Vitigno	Barbera 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con riflessi aranciati
Gusto	Asciutto e persistente
Profumo	Intenso di frutta secca e leggero boisé
Abbinamenti	Primi con carni rosse, primi con funghi, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi erborinati e/o piccanti
Temperatura di servizio	18°C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili
Affinamento	In fusti di rovere per almeno 6 mesi