



CODE SAQ: + 11676567

Castello del Poggio Barbera d'Asti DOC

RÉGION

Barbera d'Asti, dans le Piémont.

CÉPAGE

100% Barbera

VINIFICATION

Les raisins ont été équeutés et pressés en douceur dans des cylindres afin de rompre délicatement les peaux et de libérer le jus. Le jus a macéré avec les peaux pendant une semaine dans des cuves rotatives en acier inoxydable afin de conserver le maximum de couleur et de tannin. À la suite des fermentations, alcoolique et malolactique, le vin a vieilli dans de petites barriques de chêne françaises pendant environ six mois. Le vin a par la suite été microfiltré à travers des membranes dont la porosité était inférieure à 0,45 µ. Finalement, il est vieilli six mois de plus avant d'être commercialisé.

ROBE

Rouge rubis avec des reflets grenat.

BOUQUET

Il exhibe un bouquet d'une belle intensité aux arômes de cerises et d'effluves d'épices, typiques du Barbera.

SAVEUR

Intense, sec et velouté.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à une température entre 18 et 20° C.

ACCORDS METS-VIN

Accompagnera parfaitement l'agneau, porc, veau, canard et pâtes sauce à la viande, de même que les fromages fermes.

TENEUR EN ALCOOL

13,5% en volume.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL
REGOLAMENTO CE N. 1234/07

CAMPAGN SUPPORTED BY REGULATION EC N.
1234/07



REPRÉSENTÉ PAR MOSAIQ INC.

Tél. : 514-676-1433 / Télécopieur : 514-696-7805

Courriel: info@mosaiq.ca web: www.mosaiqinc.com