Crevacuore

Barbera d'Asti DOCG 75 CL

2017

Le uve Barbera, coltivate in modo naturale, danno vita a Crevacuore, il nostro pregiato Barbera D'asti DOCG

Chi è Crevacuore

In collina

ZONA

Calosso

SUOLO

Terreno calcareo argilloso con presenza di sabbia

UVAGGIO

100% uve Barbera

VENDEMMIA

2017

RESA

7 - 8 t/ha

In cantina

VINIFICAZIONE

In rosso tradizionale

MATURAZIONE

Metà Ottobre

ACIDITÀ

5,5 - 6 g/l

TITOLO ALCOLOMETRICO

16% vol

ZUCCHERI RIDUTTORI

2,5 - 3,5 g/l

Nel bicchiere

ASPETTO

Purpureo con brillanti riflessi rubini

OLFATTO

Elegante, complesso e ricco il suo bouquet con note di frutta matura, amarena,vaniglia, cacao e caffè

PALATO

Al palato molto caldo e ampio, che raggiunge una spiccata sapidità, sul finale vellutato e setoso

TEMPERATURA SERVIZIO

18 - 20 gradi

ABBINAMENTI

Il pregiato Barbera d'Asti DOCG, si combina alla perfezione con piatti ricchi di sapore, in particolare con primi piatti al sugo di arrosto. È ottimo in abbinamento ai piatti tradizionali piemontesi come brasati e stracotti.

DOMANDA
CALOSSO ITALIA 1929