Margà

Barbera d'Asti DOCG 75 CL
2020

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

Chi è Margà

In collina

ZONA

Calosso

SUOLO

Terreno calcareo argilloso con presenza di sabbia

UVAGGIO

100% uve Barbera

VENDEMMIA

2020

RESA

9 t/ha

In cantina

VINIFICAZIONE

In rosso tradizionale con 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice

MATURAZIONE

Fine Settembre, inizio di Ottobre

ACIDITÀ

5,5 - 6 g/l

TITOLO ALCOLOMETRICO

13,5% vol

ZUCCHERI RIDUTTORI

2,5 - 3,5 g/l

Nel bicchiere

ASPETTO

Rosso rubino con riflessi violacei

OLFATTO

Ricco di sentori di frutti rossi quali ribes e ciliegia

PALATO

Armonico, riempe il palato con il suo caldo e complesso gusto di more e ribes, bella sapidità sul finale

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