



AUSTERUM

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

La Barbera è il classico e storico vitigno del Monferrato, una prima traccia della Barbera si riscontra in uno scritto del XVII secolo conservato nel municipio di Nizza Monferrato. Vitigno noto per la sua potenza espressiva, per l'elevata freschezza e longevità.

Austerum è una Barbera dalle intenzioni gentili dall'espressione classica e franca. Dal colore rosso intenso, dal profumo vinoso corredato da eleganti note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco, in bocca si presenta morbido e vellutato, con sentori di confettura e frutti rossi, e una delicata nota speziata. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione

Barbera D'Asti D.O.C.G.

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Barbera

Colori / Riflessi

Rosso intenso con riflessi porpora.

Profumo

Intenso con note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco.

Palato

Sapore morbido e vellutato con delicate note di confettura di frutti rossi.
Tannicità equilibrata e lunga persistenza in bocca.

Gradazione alcolica

14,5% vol.