



























TRE ROVERI

Barbera d'Asti Superiore DOCG

 <p>TIPO DI VINO Rosso Secco</p>	<p>dove ha luogo la fermentazione malolattica</p>	 <p>KIND OF WINE Red dry</p>	<p>It where the malolactic fermentation takes place</p>
 <p>GIACITURA DEI TERRENI Colline morbide</p>	 <p>TIPO DI BOTTIGLIA Borgognotta</p>	 <p>LOCATION OF THE TERRAINS Rolling hills</p>	 <p>KIND OF BOTTLE Burgundy</p>
 <p>TIPO DI TERRENO Colline pleistoceniche attribuite al fluviale e fluvio- lacustre antico</p>	 <p>COLORE Rosso rubino con leggeri riflessi profondi</p>	 <p>KIND OF TERRAIN Pleistocene hills formed from fluvial and river lacustrine deposit</p>	 <p>COLOUR Ruby red with light deep reflections</p>
 <p>VARIETÀ D' UVA Barbera</p>	 <p>PROFUMO Complesso, di un'estrema piacevolezza che è tipica del vitigno, apre un quadro di profumi tra cui emergono frutti maturi e vaniglia</p>	 <p>GRAPES Barbera</p>	 <p>BOUQUET Complex and extremely delightful, typical of the grape variety, it opens a wide range of perfumes, among them ripe fruits and vanilla</p>
 <p>CURE NELLA PREPARAZIONE Raccolta delle uve a maturazione ottimale, delicata pigiatura e macerazione per 10-12 giorni</p>	 <p>SAPORE Morbido con un buon equilibrio tra acido e tannico</p>	 <p>CARES IN THE PREPARATION AND REFINEMENT Grape picking at the best maturation level, soft grape crushing and maceration for 10/12 days</p>	 <p>FLAVOUR Soft with a good balance between acid and tannic</p>
 <p>TENORE IN ALCOOL E ACIDITÀ TOTALE 14% vol. - 6,00 g/l</p>	 <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°</p>	 <p>ALCOHOL CONTENT AND TOTAL ACIDITY 14% vol. - 6,00 g/l</p>	 <p>BEST SERVED AT 16 degrees</p>
 <p>AFFINAMENTO Per un periodo di 12 mesi in botti di rovere francese di capacità da 500 a 3500 lt</p>	 <p>DISPONIBILITÀ Primavera</p>	 <p>REFINEMENT 12 months in French oak barrels from 500 to 3500</p>	 <p>AVAILABILITY Spring</p>



FORMATI / SIZES

0,75 lt - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt