

## **BARBERA D'ASTI (D.O.C.G.)**

### **Caratteristiche del vitigno**

L'area di produzione comprende la Provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria. Vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell' Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato. Le caratteristiche del prodotto sono legate essenzialmente all'ambiente geografico. Il vitigno Barbera, esigente in radiazione solare, occupa normalmente i versanti meglio esposti con esclusione dei fondovalle.

### **Abbinamenti**

Abbinamenti con antipasti, secondi e piatti importanti a base di carni rosse.

### **Disciplinare**

Barbera: minimo 90%; altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte: massimo 10%.

### **Zona di produzione**

Quasi tutti i comuni della provincia di Asti ed altri della provincia di Alessandria

### **Caratteristiche al consumo**

#### **“Barbera d’Asti”:**

colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;

odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;

sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.

#### *Caratteri olfattivi particolari:*

*fiorale: (viola – rosa)*

*fruttato: bacche (more )*

*fruttato: drupe (frutta matura – ciliegia)*

*fruttato: frutta essicata (prugna – marmellata di prugna)*

*vegetale: vegetale erbaceo (raspo – pesto d'erba tritata )*

*vegetale: vegetale secco (fieno – paglia)*

*spezie: (pepe – chiodi di garofano )*