

Abbazia Barbera d'Asti DOCG



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:

I kasse: 6

Emballasje: Glass

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Italia, Piemonte, Asti

Produsent: [Abbazia](#)

Webside: <http://abbazia.com>

Produsentbeskrivelse:

Casa Vinicola Abbazia ligger i Santo Stefano Belbo, en liten by mellom Langhe Monferrato og Roero i Piemonte i Nord-Italia. Abbazia eier ca. 60 hektar vinmarker. I tillegg til å lage de historiske og mest kjente vinene fra regionen: Moscato, Nebbiolo og Barbera, er de også den eneste produsenten i Italia som har lov til å produsere Prosecco DOC utenfor DOC-området i Veneto.

Produktinformasjon:

Barbera er en kjent drue fra Piemonte. Den Barbera d' Asti fikk DOC status i 1970 og ble oppgradert til DOCG i 2008. Abbazia Barbera d'Asti er frisk og ren i smaken. Det har ikke vært brukt noe fat ved lagring, så vinen er fruktig og har flott syre.

Smaksnotater:

Dyp rød farge. Inbydende intens duft av røde og mørke bær. Fyldig i munnen med en flott syre og god lengde.

Årgang: 2018

Druetyper: Barbera

Klassifikasjon: Barbera d'Asti DOCG

Vinifikasjon: Tradisjonell rødvinvinifikasjon. Vinen gjæres på 25-30 grader og tokk 18 dager for 2018 årgangen. Vinen har skall kontakt i 18 dager og vinen gjennomgår 100% malolaktisk gjæring. Det har ikke vært lagret på eik hvilket gir en frisk og ren Barbera.

Alkohol: 13.0 %vol

Sukker: 4 gr / liter

Syre: 3 gr / liter

Serveringstemp.: 18-20 grader

Holdbarhet: 24 måneder