

Barbera d'Asti - Nemesys

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VITIGNO

Barbera autoctona astigiana in purezza (100% barbera).

COLORE

Rosso profondo da giovane tendente ad assumere lievi riflessi granata con l' invecchiamento medio(4/5 anni) , riflessi granata piu' marcati con un invecchiamento piu' profondo(7/8 anni).

BOUQUET

Equilibrato ed armonico, gradevolmente vinoso e corposo si evidenziano al naso sentori di visciola matura, viola , accenni di mandorla e liquirizia e note di tabacco con l' invecchiamento si evidenziano i delicati sentori dei frutti di bosco

GUSTO

Equilibrato, corposo ed armonico, di buona persistenza al palato. questa barbera, si distingue per eleganza e raffinatezza.

AREA DI PRODUZIONE:	MOMBARUZZO (ASTI)
DENOMINAZIONE:	D.O.C.G.
TERRENO:	ALCAREO, TUFO E ARGILLA
VENDEMMIA:	MESE DI OTTOBRE
METODO DI RACCOLTA:	IN CASSETTA DA KG.20
TIPO DI SELEZIONE:	MANUALE
TIPO DI VINIFICAZIONE:	TRADIZIONALE MACERAZIONE SULLE BUCCE
TIPOLOGIA DI VASCA:	SILOS D' ACCIAIO
GRADAZIONE:	14 % VOL.
LUOGO DI STOCCAGGIO:	IN LUOGO POSSIBILMENTE SCURO , SILENZIOSO E ARIEGGIATO
TIPO D'IMBOTTIGLIAMENTO:	STERILE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°C. - 21°C.
BICCHIERE DI SERVIZIO:	BOULE MEDIA
TEMPO D' OSSIGENAZIONE:	4/5 MINUTI

N.B. LA BARBERA D' ASTI D.O.C.G. "NEMESYS" SI ACCOMPAGNA CON PIATTI SOSTANZIOSI, CARNI ROSSE E DI SELVAGGINA, SALUMI E FORMAGGI PICCANTI E CORPOSI.

Azienda Vitivinicola Gaggino di Urscheler Roberto
Via Alessandria 61
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel./Fax: 0141701562
Cell.: 3294245220
email: roberto_urscheler@hotmail.com



**ROBERTO
URSCHELER**