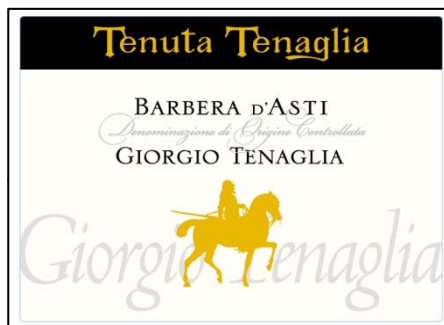




Gli invecchiati

Barbera d'Asti DOC *Giorgio Tenaglia*



Di colore rosso elegante intenso offre al naso sentori di spezie, vaniglia e frutta matura. Al palato si presenta morbido, raffinato, persistente e di grande struttura.

Prodotto da uve 100 % Barbera, selezionato dai vigneti più vecchi della tenuta.

Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo Terreni di medio impasto argillosi

Zona geologica Collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud.

Resa per ettaro Max. 70 q. con attenta selezione delle uve.

Epoca di vendemmia Ottobre

Vinificazione Tradizionale. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 30 °C in vasche di acciaio inox.

Affinamento Per 6-7 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 l, quindi in bottiglia per un periodo di almeno 5 mesi prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 16-18 °C

Gradazione alcolica ca. 13 %

Abbinamenti consigliati Accompagna splendidamente i piatti della cucina regionale, gli agnolotti, i bolliti misti, le carni rosse e la selvaggina. Ottimo anche come vino da meditazione.



Gli invecchiati

Barbera d'Asti DOC *Emozioni*



Di colore rosso elegante con riflessi violacei regala all'olfatto sentori di frutta rossa matura con note di vaniglia e tostato. In bocca è avvolgente, molto equilibrato, elegante, di grande struttura con finale di prugna.

Prodotto da uve 100 % Barbera, provenienti dai vigneti storici della tenuta.

Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo Terreni tufacei

Zona geologica Collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m sul livello del mare. Vigneti esposti a sud.

Resa per ceppo Inferiore al chilogrammo

Epoca di vendemmia Ottobre

Vinificazione Tradizionale. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 30-32 °C in vasche di acciaio inox. Svolge la fermentazione malolattica in *barriques*.

Affinamento In piccoli fusti di rovere di Tronçais e di Allier da 225 litri per un periodo di circa un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 7 mesi.

Temperatura di servizio è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 17-18 °C

Gradazione alcolica ca. 13 %

Abbinamenti consigliati Si abbina perfettamente con arrostiti, brasati, stufati, cacciagione e formaggi a pasta dura. Ottimo come vino da meditazione.