

PIAN DI RÖS

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.

2018

Pian di Rös heeft een licht robijnrode kleur.

De barbera is een wijn waar de verse krieken zo uit het glas springen. In de mond de typische zuren van de barberadruif, deze maken de wijn zeer verfrissend. Een sappig en smakelijk glas wijn.

Geoogst met de hand na een rigoureuze selectie en opvoeding in roestvrij stalen cuves resulteert deze 100% Barbera in een vlotte frisse wijn, makkelijk om te drinken.

Deze wijn laat zich graag drinken op zichzelf, maar is een passe-parout bij vele lichte hoofdgerechten, fijne vleeswaren, carpaccio en pasta met tomaat.

Naam :	Pian di Rös (=Aarde van de rozen)	
Appellatie :	D.O.C.G.	
Kwaliteit :	rijk en verzorgd	
Cépage :	100% Barbera	
Bodem :	kalk en leem	
Rendement :	50 hl per ha	
Vinificatie :	manuele oogst, 3 weken schil-maceratie, fermentatie op inox cuves.	
Opvoeding :	12 maand op roestvrij stalen cuves	
Fles :	Borgonotta nuovo 75 cl	
Kurk :	agglomeraatkurk 24x44	
Bewaring :	5/7 jaar	
Smaak :	Oog :	licht robijnrood
	Neus :	aroma van rood fruit, kers, rokerig
	Mond :	ronde wijn met mooie tannines en frisse zuren goed in balans en toegankelijk. Een uitgesproken smaak van rood fruit.
Alcoholpercentage :	13 %	
Serveertemperatuur :	15/17° C maar kan ook fris gedronken worden	



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

Via Valle Nabisso 5
14057 Isola d'Asti (AT)
Italia

info@idivini.org