

**PIAN DI RÖS**

**BARBERA D'ASTI**

**D.O.C.G.**

**2019**

*Descrizione di questo vino di qualità:*



*Il Pian di Rös ha un colore rosso rubino chiaro e rosso ciliegia, una bella frizzantezza e archetti chiari.*



*Dopo roteare si sviluppano diversi aromi di pomacee rosse e ciliegie mature, leggermente affumicati.*



*Bel vino rotondo con pochi tannini e una tipica acidità fresca e ben equilibrata. Il gusto distinto di frutta rossa rende questo vino molto accessibile.*

Nome : Pian di Rös (= *Terra delle Rose*)

Denominazione : Barbera d'Asti D.O.C.G.

Vinificazione : Vendemmia manuale e dopo una selezione di qualità, fermentazione alcolica a temperatura controllata con 3 settimane di macerazione sulle bucce, il vino affina per 6 mesi in vasche di acciaio inox e 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Questo vino è di facile beva da solo, ma è anche un passe-partout con molti primi piatti leggeri, affettati, carpaccio e paste al pomodoro.

Vitigno : Barbera

Terreno : calce e argilla

Resa : massimo 63 hl per ettaro (*a seconda delle condizioni climatiche di ogni annata possibile essere anche significativamente inferiore*)

Bottiglie : Borgonotta nuovo 75 cl

Tappo : Nomacorc

Conservazione : 5/7 anni

% Alcol : 13 %

Servizio : 15/17° C, ma può essere bevuto anche leggermente fresco.



iDivini

Azienda Agricola

[www.iDivini.org](http://www.iDivini.org)

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

[info@idivini.org](mailto:info@idivini.org)