

Barbera d'Asti DOCG La Turna



Un buon vino, tutti i giorni

La parola *Turna* in piemontese indica una porzione di vigna. La **Turna** è una **Barbera d'Asti DOCG d'annata** e una delle migliori espressioni di questo vitigno nel territorio dell'astigiano. Ormai possiamo considerarla **parte dell'identità del luogo**, in un rapporto quotidiano tra buona cucina e buon vino.

Per molto tempo la Barbera d'Asti è stata sottovalutata, come se l'essere un vino da tutti i giorni della tradizione piemontese la rendesse un prodotto meno nobile. Per questo, con il nostro impegno, partecipiamo alla sua rivalutazione. Portare in tavola la nostra Barbera d'Asti DOCG La Turna significa scegliere **un vino di grande qualità**, tutti i giorni.

La Turna è affinata 6 mesi in fusti d'acciaio.

Dati analitici

Alcool	14,5% vol.
Zuccheri	0,5 g/l
Acidità totale	6 g/l
SO ₂	70 mg/l

Proprietà organolettiche

COLORE

Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei.

PROFUMO

Profumo intenso di frutta non troppo matura, sentori di ciliegia e lampone che accompagnano un fondo vinoso discreto e delicato.

SAPORE

Gusto ricco, di buona lunghezza, con fondo appena acidulo che ravviva il vino.

Come abbinare la
Barbera d'Asti DOCG
La Turna

La nostra **Barbera d'Asti DOCG La Turna** restituisce a tutti il piacere di un buon vino, aromatico e strutturato. Si abbina in modo ideale ai **sapori semplici**, sostiene e valorizza la **cucina di tutti i giorni**.

Servire alla temperatura massima di 15 °C.