

Barbera d'Asti Superiore DOCG Cunsej



Tutto il sapore dell'attesa

Cunsej in piemontese significa "consiglio". Con la **Barbera d'Asti Superiore DOCG Cunsej** esaltiamo le qualità del vitigno barbera in un **prodotto da invecchiamento**, capace di sostenere una **cucina elaborata**.

La vendemmia manuale avviene durante la prima metà di ottobre e i grappoli selezionati con cura sono avviati rapidamente alla vinificazione. La fermentazione malolattica attenua l'acidità tipica del vitigno e conferisce al vino **armonia ed equilibrio**.

Cunsej, Barbera d'Asti Superiore DOCG, è affinato 9 mesi in barriques di rovere.

Dati analitici

Alcool	15% vol.
Zuccheri	0,5 g/l
Acidità totale	6,2 g/l
SO ₂	85 mg/l

Proprietà organolettiche

COLORE

Colore rosso granato intenso con riflessi accesi.

PROFUMO

Profumo intenso, con percezioni fruttate tipiche della varietà e note speziate, legate alla frutta rossa matura, che rendono particolarmente complesso il quadro olfattivo.

SAPORE

Gusto fruttato e persistente, generoso e fresco.

*Come abbinare la
Barbera d'Asti Superiore
DOCG Cunsej*

La nostra **Barbera d'Asti Superiore DOCG Cunsej** è un vino completo, dal sapore generoso e fresco, capace di sostenere l'abbinamento a **secondi piatti di carne importanti**.

Servire alla temperatura massima di 15 °C.