



VINO ROSSO / I TRE VERTICI



Alix

🔴 BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

Tipologia: vino rosso secco strutturato.

Zona di produzione: le vigne di barbera più pregiate del comune di Alice Bel Colle. "Alix" era il nome del paese nell' antichità.

Vitigno: Barbera.

Fermentazione: In vasche di acciaio Inox a temperatura controllata con macerazione di circa 15 giorni

Affinamento: 12 mesi in botti grandi di legno francese e barrique, poi ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: ampio e complesso, con sentori di frutti rossi maturi, viola, confettura e lieve speziatura finale.

Sapore: caldo, armonioso, equilibrato, con un fresco finale.

Gradi: 15% vol.

Invecchiamento: può avere una lunga vita (oltre i 5 anni) se ben conservato.

Temperatura di servizio: 18°C.

Confezione: scatole da 6 e da 12 bottiglie