



## I CLASSICI

# BARBERA D'ASTI DOCG *La Vigna Vecchia*

*Riserva storica di Casa Cossetti, che richiama nel nome l'origine da una vigna speciale che l'età porta a produrre pochi grappoli ma di altissima qualità. "La Vigna Vecchia" unisce modernità e tradizione in una Barbera d'Asti di grande successo.*

### DENOMINAZIONE:

Barbera d'Asti DOCG

### VITIGNO:

Barbera 100%

### VINIFICAZIONE:

L'uva viene raccolta in cassette e, cercando di mantenere integro il frutto il più possibile, avviene la pigiatura e successiva fermentazione degli zuccheri in vasche di acciaio ad una temperatura di 28/30 gradi. Esauriti gli zuccheri avviene la svinatura e dopo 2 travasi si procede per il controllo della fermentazione malolattica. L'affinamento avviene per un minimo di un anno in botti di rovere da 50 hl ed una parte in barriques di secondo vino. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

### CARATTERISTICHE:

Vino da medio e lungo invecchiamento, il colore è rubino intenso con una tenue sfumatura granata dopo qualche anno, al profumo è immediata la tipicità della Barbera con una leggera speziatura. Il sapore è pieno, armonico, di ottima piacevolezza.

### ABBINAMENTI:

Ottimo con i primi della tradizione, carni bianche e rosse e con formaggi a media stagionatura.

### CONTENUTO ALCOLICO:

13,5% Vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°C

### FORMATI DISPONIBILI:

bottiglia 0,75L - magnum 1,5L