



# La Luna del Rospo

## **BARBERA D'ASTI doc – Bric Rocche**

**Tipologia:** rosso

**Vitigno:** 100% Barbera

**Tecniche produttive:** dopo la fermentazione malolattica invecchiamento in piccole botti di rovere per 5-6 mesi.

**Note organolettiche:** vino dal colore rosso rubino con riflessi viola, profumo fruttato con note leggere di boisè, vaniglia e frutta a bacca rossa. Al gusto si presenta asciutto, sapido, di buona struttura e persistenza, mandorlato con note leggere di tostato e vaniglia.

**Tecnica di servizio con note particolari di abbinamento:** vino che accompagna minestre, paste, e i secondi di carne bianche, bene si adatta con formaggi freschi e erborinati.

**Curiosità:** menzioni in riviste internazionali (Svizzera, Belgio) per l'ottimo rapporto prezzo / qualità .  
Il vino è prodotto secondo i metodi dell'agricoltura biologica e certificato attraverso IMC.