

# PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI BARBERA D'ASTI

A região do Piemonte produz grandes jóias, localizado no Noroeste da Itália, produz vinhos que podem ser considerados os melhores tintos do país. Região maravilhosa, está situada ao pé da montanha - no caso, os Alpes - sendo, portanto, uma região muito acidentada. A maior parte de Piemonte está constituída por colinas e montanhas. Seu solo é muito variado, com faixas de calcário e areia, outras de giz e manchas de granito e argila. Ao longo dos rios há presença de solos aluviais. O clima é Continental, com estações bem marcadas, invernos rigorosos e verões quentes. O índice de chuvas é de cerca de 1.000 mm/ano. A fragrância e a frescor da uva Barbera em um vinho que é agradável e, ao mesmo tempo, fácil de beber. Vinho atípico para beber diariamente.



Piemonte - Itália



100% Barbera



Envelhecido 6 meses em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha rubi.



No nariz é dominado por aromas de cerejas, ameixas e frutas escuras, evoluem com notas de frutas, em seguida notas de balsâmico, picante e florais.



Na boca apresenta-se cheio de cordialidade e harmonia.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Um vinho que pode ser bebido em todas as refeições devido sua versatilidade.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1 g/l

Acidez Total: 7,5 meq/l

PH: 3,48



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO