



Bric dei Serpenti



Denominazione

Colli Tortonesi Barbera Superiore DOC



Vitigno

100% Barbera

Zona di Produzione

Colline Tortonesi

Vigneti

Età media 25 anni



Vinificazione

Fermentazione con lieviti indigeni, a seguire macerazione di 6 mesi a contatto con le bucce



Invecchiamento

18 mesi in botti di legno da 2000 litri



Abbinamenti

Piatti ricchi di sapore, in particolare di terra. Primi al ragù e pasta al forno, mentre tra i secondi piatti ottimo l'abbinamento con arrosti e carni rosse



Note sensoriali



Rosso rubino di carica intensa



Note intense e persistenti di frutti rossi si integrano con la freschezza e la componente alcolica



I tannini sono setosi e delicati. La raffinata integrazione del legno consente l'espressione pulita dei frutti offrendo nel complesso un vino facilmente accessibile