



# Barbera D'asti DOCG Costalunga

## Scheda Tecnica

Le uve provengono dalle colline più vocate della zona classica di produzione.

I metodi tradizionali di affinamento mantengono le caratteristiche di freschezza e tipicità proprie del vitigno.

**VITIGNO:** BARBERA  
**TERRENO:** CALCAREO ARGILLOSO  
**VENDEMMIA:** FINE SETTEMBRE  
**VINIFICAZIONE:** ACCIAIO  
**AFFINAMENTO:** 6 MESI  
IN BOTTE DI ROVERE PER IL 50%  
E IN ACCIAIO PER IL RESTANTE 50%  
E SUCCESSIVAMENTE IN BOTTIGLIA

## Modalità di servizio e Abbinamenti

**Modalità di servizio:** bicchiere da vino rosso.

**Temperatura** di 16/18°

**Abbinamenti:** vino a tutto pasto, accompagna primi piatti anche elaborati, secondi a base di carne rossa e bianca e formaggi freschi e di media stagionatura.

**Longevità:** vino longevo.

**Formato** 75 cl., 50 cl., 150 cl., 300 cl.

## Note Organolettiche

**Colore:** rosso profondo dai riflessi granata.

**Profumo:** intenso di frutti rossi accompagnati da toni di spezie, tabacco ed eucalipto.

**Gusto** deciso, ricco, con finale piacevole e persistente sottolineato da note di frutta e cacao.

## Riconoscimenti

**VENDEMMIA 2015**

MERUM: 2 CUORI

**VENDEMMIA 2014**

INTERVIN INTERNATIONAL WINE AWARDS OF ONTARIO 16/17: BRONZE MEDAL & BEST VALUE

**VENDEMMIA 2013**

GAMBERO ROSSO 2015: 2 BICCHIERI

**VENDEMMIA 2012**

WINE SPECTATOR NOVEMBRE 2014: 88/100

**VENDEMMIA 2011**

TORONTO STAR GORD STIMMELL 'BEST VALUE WINES OF 2013 BEST BUY REDS  
RATED 89+

**VENDEMMIA 2009**

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE'S TOP 100 BEST BUYS 2012