

Clotilde – Barbera d’Asti Superiore D.O.C.G.



Tipo	Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G.
Uva utilizzata	Barbera 100%
Gradazione alcolica	14,5% Vol.
Affinamento	12 mesi Rovere Francese.
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi.
Colore	Rosso rubino – intenso.
Profumo	Bouquet intenso-equilibrato franco con sentori di ciliegia – vanigliato.
Sapore	Sapore di frutti autunnali, speziato - armonico, corposo e vellutato, con retrogusto vanigliato – tostato.
Temperatura di degustazione	18° C scaraffarlo un'ora prima di servirlo.
Abbinamenti	Ideale con carni rosse brasate, selvaggina e formaggi maturi.

La  *Badia*