



DEZZANI

il piemonte, le vigne, il vino

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

"BASTIONE DI COCCONATO"



Vino cardine della "collezione Dezzani", il Bastione è uno dei simboli di Cocconato, da qui il nome di questa Barbera D'Asti Superiore. Tutte le uve vengono raccolte a mano intorno alla metà del mese di settembre, segue quindi una lunga macerazione e fermentazione di ogni mosto a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene lasciato per 12 mesi in grandi botti di rovere, ad ingentilire il suo tannino dolce, per poi concludere in bottiglia il suo affinamento.

Zona di produzione Astigiano

Vitigno Barbera

Caratteristiche organolettiche Il colore è tipico rosso rubino brillante. Il suo bouquet è complesso, con note di frutta rossa matura e spezie dolci. In bocca è pieno e vellutato, corposo e strutturato; sorprende per equilibrio ed armonia.

Abbinamenti gastronomici Ideale con primi piatti come la pasta, carni rosse grigliate ed arrostate, formaggi stagionati.

Potenziale invecchiamento 5 - 8 anni dalla vendemmia

Temperatura di servizio 18° - 22° C

Packaging Europallet 95 cartoni x 6 bott. ml 750 5 strati x 19 cartoni

Peso cartone 8,8 Kg

Dimensioni cartone 25x18x32

Ean code cartone 8027874070214

Ean code bottiglia 8027874070207