



## Barbera d'Asti LA SOLISTA

**Colore:** Rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei

**Profumo:** Fruttato, accattivante; si percepiscono la prugna e la marasca

**Sapore:** Di buona struttura è morbido e persistente al palato

**Abbinamenti:** Si abbina con primi piatti gustosi e con secondi piatti di carne, in particolare con carni rosse, ma si può bere anche con pane e salame per una robusta colazione!



Piemonte..

### Il Vigneto

Superficie (Ha): 2

Vitigni impiantati: **Barbera**

Anno di impianto: **1975**

Altitudine (m): **250 S.L.M.**

Esposizione: **Sud Sud-Ovest**

Giacitura: **Collinare**

Natura del terreno: **Calcarea**

Pendenza del terreno: **20-30%**

### Come Nasce

Questo vino è stato ottenuto da uve provenienti da vetusti vigneti di proprietà situati nel comune di **Nizza Monferrato, Asti**.

La vinificazione è stata condotta in modo **tradizionale** e la macerazione con le bucce è durata otto giorni. Dopo la fermentazione alcolica è stato conservato a temperatura ottimale (23° C) per facilitare la fermentazione malolattica.

Nel  **mese di aprile di quest'anno**  la solista è stata imbottigliata senza alcun affinamento in legno. Si tratta perciò di un **vino giovane** di pronta beva che rispetta pienamente la tradizione contadina del