



Barbera d'Asti DOCG

La Braja

 **DENOMINAZIONE:**
Barbera d'Asti DOCG

 **FORMATO:**
0,75l

 **TIPOLOGIA:**
Rosso

 **UVE:**
Barbera 100%

 **AFFINAMENTO:**
60% in cemento e 40% in botte grande per circa 12 mesi.
Affina ulteriormente in bottiglia per alcuni mesi

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**
18 – 20°C

 **ABBINAMENTO:**
Si abbina felicemente con i primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

 **NOTE DEGUSTATIVE:**
Colore: Vivamente di un rosso rubino intenso e profondo, con leggeri riflessi violacei.
Profumo: Il naso è intenso e persistente, con netti sentori di frutti rossi, come la ciliegia matura e il ribes rosso. Nel finale, lievi note di erbe montane, minerali e affumicate.
Gusto: Al palato rivela un'intrigante energia fresco sapida. Un vino morbido, caldo e intenso, dal profilo leggermente boisé.

 **NOTA DEL VIGNAIOLO:**
Buona espressione dell'uvaggio Barbera in purezza ottenuta da uve scelte e raccolte a mano nei vigneti denominati "Braja", situati in zone soleggiate dei poderi del Castello. Il passaggio di circa il 40% del prodotto in legni pregiati per 6/8 mesi ammorbidisce l'acidità e dona una equilibrata tannicità e persistenza dei caratteri di tipicità. La sua succosità e sorbevolezza rendono La Braja un vino particolarmente gastronomico, adatto a tutto pasto o prima di sedersi a tavola per stuzzicare l'appetito.

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO VERDE	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE PULLAMINATO ALLUMINIO	C/ ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			