

PESCAJA®



SOLE •

• ANIMA

•
CUORE

Soliter®



*“come il Sogno e la veglia si mescolano,
come la carezza di un tiepido raggio di luce,
così sole e terra si incontrano”*

BARBERA D'ASTI SOLITER docg Vitigno: Barbera 100%.
Provenienza: Nizza e Castelboglione, Cascina Opera Pia.
Vendemmia: in cassette a mano. Vinificazione: raffreddamento dell'uva attraverso innovativo sistema di inertizzazione, macerazione pellicolare prefermentativa 36h a 8°, nessuna aggiunta solfiti, vinificazione con lieviti indigeni in tank termocoibentati rotativi, affinamento in carati di legno per il 20 %, acciaioio 80%. Grado alcolico: 14% Acidità totale: <0,57 gr./lt. Estratto secco netto: >30 gr./lt. Commento

organolettico: vino dal colore rosso rubino intenso con venature porpora, continuo e compatto fino al bordo; profumo fine, ampio e variegato con chiare note di frutti rossi freschi come ciliegia marasca, prugna e lampone; a latere sfumature floreali. In bocca il vino è pieno ed armonico, con giusta acidità a controbilanciare il calore ed il finale lungo e persistente. Sole e terra, elementi primi nella genesi di questo grande vino. Momento di uso: per l'aperitivo, per il momento libero e per una tavola gioiosa e simpatica.