



DEZZANI

il piemonte, le vigne, il vino

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

"80 ANNI"



Questa Barbera nasce per celebrare gli 80 anni di produzione e di commercio di grandi vini Piemontesi della storica azienda vinicola Dezzani, fondata nel 1934. Un progetto enologico a lungo pensato ed avviato con la vendemmia 2011, annata di riferimento, per racchiudere in sé una tradizione quasi secolare e la passione che si trasmette da ben tre generazioni per la Barbera, vino icona del Monferrato. L'enologo Luigi Dezzani ne ha curato meticolosamente l'evoluzione: dalla vinificazione all'affinamento nelle storiche botti grandi, per 24 mesi. Segue, inoltre, un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia a rendere questo vino una vera e propria esperienza sensoriale.

Zona di produzione Astigiano

Vitigno Barbera

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino vivido, tendente al granato con l'invecchiamento. Il bouquet è intenso, complesso ed elegante, caratterizzato da piacevoli note speziate e di frutta rossa. Dal lungo affinamento in legno derivano sentori di tostatura e frutta secca. Il gusto è pieno, avvolgente, rotondo e persistente.

Abbinamenti gastronomici La Barbera D'Asti 80 Anni è ottima in abbinamento ai piatti tipici della tradizione piemontese. Ideale con agnolotti del Plin, guanciale, brasato alla barbera, formaggi di Castelmagno.

Potenziale invecchiamento 5 - 10 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 10,3 Kg

Dimensioni cartone 26x18x31

Ean code cartone 8027874071990

Ean code bottiglia 8027874071983