

POGGIO LE COSTE

Antico Proprietà della Nobile Casata Buneis



Poggio Le Coste si trova in provincia di Asti, in un territorio particolarmente vocato alla produzione di vini di alta qualità, rinomati a livello mondiale.

Si tratta di una delle più grandi tenute a corpo unico del Piemonte, già di proprietà della nobile Casata dei Conti Buneis e caratterizzata da uno splendido anfiteatro naturale di oltre 100 ettari che ospita i vigneti aziendali tra i 250 ed i 350 metri di altitudine.

Il legame con il territorio e la tradizione è ulteriormente rafforzato dalla volontà di valorizzare i vitigni autoctoni locali, ambasciatori del vino piemontese nel mondo.

BARBERA D'ASTI 2022



UVE
Barbera 100%



DENOMINAZIONE
Barbera d'Asti
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Portacomaro d'Asti



**GRADAZIONE
ALCOLICA**
15 % vol.



**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**
16-18 °C



FORMATI DISPONIBILI
75 cl



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, vendemmiate a mano, vengono vinificate tradizionalmente in rosso con delicata macerazione delle bucce. Il vino viene quindi posto a maturare per otto mesi in tradizionali botti da 5 hl di rovere francese a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di tre mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con tenui sfumature violacee
Profumo: pieno e intenso, con sentori di ciliegie e spezie nel finale
Sapore: fresco e fruttato, pieno e piacevole, persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto indicato specialmente per piatti ricchi di sapore, arrostiti, carni grigliate, formaggi.