



## AZIENDA GAUDIO MAURO PIÉMONT

### BARBERA D'ASTI IL BERGATINO



#### Cépages :

- Barbera 85%
- Freisa 15%



#### Vinification :

Vinification manuelle, sélection des grappes individuelles, faible production et rendements limités. Très faible dosage en soufre.



#### Terroir :

Vin de culture biologique sur un terroir argilo-calcaire.



#### Dégustation :

D'un beau rouge grenat lumineux exhalant des arômes de framboise et de truffe, relativement tannique et puissant, il offre au palais des saveurs profondes de fruits rouges. Incontestablement complet et harmonieux, ce vin de grande race est capable, dans les meilleurs millésimes, de supporter avantageusement un vieillissement d'une dizaine d'années.



### Accords mets /vin :

Ce vin à carafes devrait être consommé avec un plat où la viande rouge joue un rôle prépondérant. Il s'accordera sur du gibier mais aussi sur un plat de champignons. Parfait avec un risotto parfumé aux truffes d'Alba et parmesan.