

# BALBI SOPRANI



## LA BAUDRIA BARBERA D'ASTI DOC

Un vitigno tra i più classici del Piemonte, coltivato in un'ampia area collinosa della provincia di Asti, rivela, in questa particolare selezione, una grande personalità, esaltata dall'affinamento in barrique.

### VITIGNO:

Barbera. Il suo frutto è medio grande, piramidale e molto compatto, con una foglia di grandezza media e acini ovali di colore blu intenso.

### COLORE:

Rosso rubino intenso tendente al granato.

### PROFUMO:

Gradevolmente complesso, rivela fragranze di frutti di bosco, prugna e spezie.

### SAPORE:

Asciutto, rotondo, vellutato, corposo. L'affinamento in barrique gli conferisce eleganza e morbidezza.

### GRADAZIONE:

13,5% Vol.

### ABBINAMENTI:

Perfetto con importanti piatti a base di carne e formaggi stagionati.

Consigliato con: petto di fagiano in salsa balsamica, faraona farcita, coscia d'anatra ai funghi, stracotto di bue, tagliata di fassone al timo, bollito misto alla piemontese, costolette di agnello con cardi gobbi di Nizza, capretto al forno, lepre in salmì, Bra di Alpeggio, Castelmagno.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18/22° C.