

TOJO

DeliAnna **Barbera d'Asti Superiore**

Vino

Uva: 100% Barbera

Alc. 14-15 %

Temperatura di servizio: 16-18°C

Curiosità

Dietro il nome Delianna della nostra Barbera d'Asti c'è una storia, si chiama così perchè mia sorella si chiama Delia Anna che sono i nomi delle mie nonne entrambe grandi appassionate di Vino Rosso al punto di bere un bicchiere di vino a pranzo e uno cena fino alla veneranda età di 90 anni.

Vigna

Comune di Produzione Agliano Terme

Uva:100% Barbera

Resa: 60 q/Ha

Età vigneti: 30 anni

Terreno: Argilloso

Esposizione Sud-Ovest

Vendemmia e Lavorazioni: Manuali

Perchè scegliere la mia DeliAnna?

Perchè la mia DeliAnna è potente, intensa, ricca di mille sfumature dalla ciliegia alla mora al lampone, per terminare con note speziate. L'ideale da bere in compagnia, a una cena a base di carne, ma anche come aperitivo o con il cioccolato o le castagne.

Vinificazione e Affinamento

25 giorni di fermentazione alcolica e macerazione, successiva fermentazione Malolattica.

Affinamento in legno: 8-14 mesi a seconda dell' annata.

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

