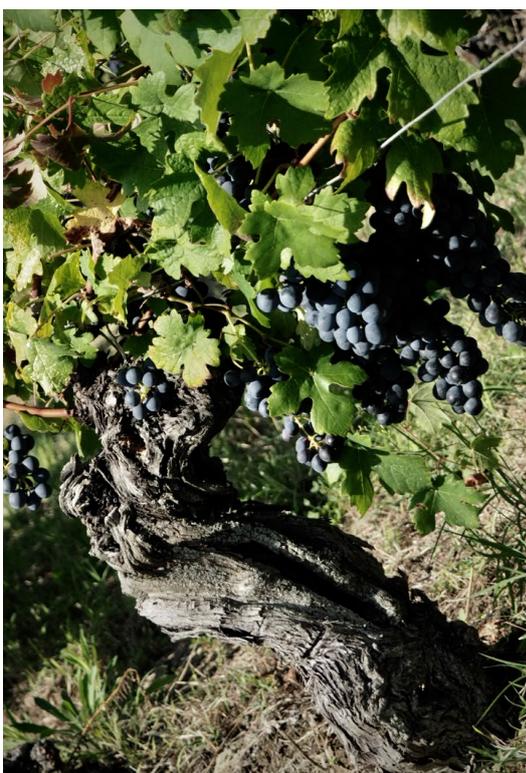




Azienda Vitivinicola SARACCO PierLuigi
di Lanata Francesca



Vini

Barbera d' Asti DOC	2021	La Barbera 2021 sta diventando un grande vino. Da abbinare a formaggi e carni importanti. La Barbera è un vino che accompagna molto bene la cucina italiana e internazionale. Servire a 18-20 °C.
Barbera d' Asti DOC	2023	Ultimo arrivato in cantina, il Barbera 2021 viene imbottigliato e migliora ogni giorno. Un vino che ha tutte le caratteristiche per diventare grande come l'annata eccezionale. Da assaggiare per vederne l'evoluzione. Servire a 18-20 °C.
Suri	2013	Un antico vitigno piemontese, da vecchi vigneti. Un ritorno nella nostra cantina. Suri, che significa "esposto a sud" in piemontese, si presenta con un colore rosso rubino non molto carico, un profumo gradevole e intenso. Un vino da bere con formaggi, verdure lavorate con aceto balsamico, piatti della cucina asiatica e prodotti affumicati. Servire a 18-20°C. Un passaggio in decanter valorizza il suo profumo particolare e gradevole.
Freisa d' Asti DOC	2015	Il Freisa 2015 è imbottigliato fermo. Geneticamente un parente stretto del Nebbiolo è più rustico e assai resistente. Il colore rosso granato, il suo tipico sentore di lampone, il tannino che si percepisce in bocca lasciando un piacevole retrogusto amarognolo lo rendono unico e piacevolmente adatto ad accompagnare piatti ricchi di condimento, l'agnello e anche il formaggio non troppo stagionato. Servire a 18 - 20° C.
Moscato d' Asti DOCG	2022	Molto fresco, naturalmente frizzante e profumato. Ideale con dessert, tutta la pasticceria e anche come aperitivo. Se siete a Canelli, non potete non provarlo con la pasticceria secca a base di nocciole di Langa. Un calice di Moscato ne esalta l'aroma e la frizzantezza. Servire a 6-8°C.

Prezzi

<i>Vino</i>	<i>Annata</i>	<i>Prezzo in cantina (€)</i>
Barbera d' Asti DOC	2021	12
Barbera d' Asti DOC	2023	11
Suri	2013	10
Freisa d' Asti DOC	2015	10
Moscato d' Asti DOCG	2022	10

Il vino è inscatolato in cartoni da 2 o 6 bottiglie.

Per miscelare diverse varietà nello stesso cartone e per i costi di trasporto scriveteci via mail.