

# Piemonte DOC Barbera Vassallo

Invecchiato in legno

## SCHEDA TECNICA E CARATTERISTICHE:

Denominazione	Piemonte DOC Barbera
Vitigno	100% Barbera
Zona di produzione	Piemonte, Italia
Classificazione	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
Gradazione alcolica	tra 13% e 14% vol.



### COLORE

Si presenta con un colore rosso rubino intenso, che tende al granato nelle versioni più invecchiate. La maturazione in legno conferisce sfumature più scure e una profondità cromatica che riflette la complessità del vino.

### PROFUMO

Al naso, il vino è ricco e complesso, con note di frutti rossi maturi come ciliegia, amarena e prugna, che si fondono con sentori speziati e tostati derivati dall'affinamento in legno. Emergono accenti di vaniglia, cacao e una leggera nota di tabacco, che aggiungono eleganza e profondità al bouquet.

### SAPORE

In bocca è pieno e strutturato, con una piacevole acidità che bilancia la ricchezza del vino e gli conferisce freschezza. I tannini sono setosi e ben integrati, grazie all'affinamento in legno, e

contribuiscono a un finale lungo e armonico, con un retrogusto persistente di frutta matura e spezie dolci.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura tra 16° e 18°C per esaltare la struttura e le note aromatiche complesse. Un calice ampio è consigliato per permettere al vino di ossigenarsi e aprire appieno il suo bouquet.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È ideale per accompagnare piatti saporiti e strutturati. È perfetto con arrostiti, brasati, carni rosse grigliate e selvaggina. Si abbina splendidamente anche a formaggi stagionati, salumi e primi piatti a base di ragù di carne. La sua complessità lo rende adatto anche per accompagnare piatti al tartufo, polenta con sughi ricchi, e secondi piatti speziati o affumicati, che ne esaltano le note intense e la morbidezza.