

Bruna

Barbera d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

COSTA DEI TIGLI

■ ■ Prima tappa dell'evoluzione di un vino straordinario: la Barbera. Il colore rubino dai riflessi viola intenso anticipa al palato un vino giovane ma che ha ben chiaro quale sarà il suo futuro. Presenta un bouquet ampio e fruttato tra cui spiccano note di frutti di bosco, di ciliegia e di caramelle alle more. Adatto al gusto di chi ama i vini della tradizione e decisi, ma non troppo impegnativi.

ETICHETTA: "Sono giovane ma so già quello che voglio" è quello che traspare dagli occhi della donna in etichetta. Colori decisi, capelli mossi e sciolti solo da un lato testimoniano la volontà di rimanere ragazza. Una Barbera giovane ma con tutta la consapevolezza delle sue qualità di donna.

NOME: Bruna: la primogenita della famiglia Barbero, è anche il primo vitigno in azienda a vedere la metamorfosi delle uve in vino.

VITIGNO: 100% Barbera

VENDEMMIA: La vendemmia avviene manualmente per mantenere alta la qualità del prodotto, si effettua durante la prima quindicina di Ottobre e i grappoli scrupolosamente scelti sono avviati immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura, il mosto fermenta circa 15 giorni a contatto con le bucce per ottenere la massima estrazione delle sostanze coloranti e tanniche. Alla fermentazione alcolica segue immediatamente la fermentazione malolattica che attenua l'acidità del vino conferendogli armonia ed equilibrio.

AFFINAMENTO: Questo vino si presta molto bene all'invecchiamento in bottiglia poiché continuerà a sviluppare nel tempo la sua eleganza mantenendo equilibrio. Può durare nel tempo.

DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Bouquet ampio, intenso e molto persistente. La sua struttura e generosità evidenziano sentori di frutti di bosco e caramelle alle more. Sapore asciutto, di buon corpo e la lieve acidità esalta tutta la vinosità caratteristica del vitigno. Notevole morbidezza e intensa persistenza per essere un vino relativamente giovane.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% VOL

ABBINAMENTI: È consigliabile servirlo alla temperatura di 18°C in bicchieri ampi. A tavola può accompagnare egregiamente primi piatti di pasta, tagliatelle, ravioli, conditi con ragù di carne o selvaggina. Si abbina molto bene anche ai secondi piatti di carne e ai formaggi di media stagionatura.

🇬🇧 Bruna is the first step of a wonderful wine: Barbera d'Asti DOCG. This is also the grape variety that perfectly represents the character of the woman on the label: stubborn, strong, firm and determined. Bruna, the first daughter of Famiglia Barbero. We produce two types of Barbera: Bruna, a modern Barbera d'Asti DOCG aged in steel tanks, and Giulia a Barbera d'Asti DOCG Superiore aged in Slavonian oak barrels.

VARIETY: 100% Barbera

VINEYARDS: Located in Isola d'Asti "Ca'd Rava" and "Saracco" are about 40 years old. Manual harvest.

VINIFICATION: The must ferments in contact with the skins for 15 days in stainless steel tanks to obtain the maximum extraction of the colouring and tannic substances. Alcoholic fermentation is immediately followed by malolactic fermentation to attenuate the acidity of the wine.

AGEING: 8 months in steel tanks. Once bottled it continues to develop its elegance and balance.

TASTING: Red-violet colour when young, it tends to deep ruby on ageing. Persistent bouquet, fruity and intense. Dry and well-structured taste, slightly tannic and with good acidity.

ALCOHOL CONTENT: 14% by volume

FOOD PAIRINGS AND SERVING SUGGESTIONS: Perfect red wine to enjoy at any time. Best served at 18°C in wide glasses with pasta like tagliatelle or ravioli, as well as with stewed and roast meat. Excellent with medium-ripe cheeses and salami.



📍 Strada Asti, 38 - 14055 Costigliole d'Asti - Italy
☎ +39 0141 961187
✉ info@costadeitigli.it
📍 Agriturismo Costa dei Tigli

📷 costadeitigli



www.costadeitigli.it