



ILJA

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Vitigno: 100% Barbera.

Zona di produzione: Mombercelli.

Altitudine ed esposizione: 210 m s.l.m., esposizione sud - sud-ovest.

Tipo di suolo: Marne calcareo-argillose con presenza di sabbie.

Sistema di allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: 70 q.

Vendemmia: Terza settimana di Settembre. Raccolta manuale in cassette da 20 kg.

Vinificazione: In acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: In acciaio inox e adeguato affinamento in bottiglia.

Colore: Rosso rubino profondo con riflessi violacei.

Profumo: Bouquet complesso e avvolgente di frutti rossi freschi come ciliegia e ribes, e frutta matura come prugna e mora, arricchito da delicati accenni floreali di rosa e violetta.

Sapore: Vellutato ed avvolgente, sorretto da una elegante freschezza che conferisce bevibilità sorprendentemente fluida, piacevole e moderna.

Grado alcolico: 14 % vol.

Temperatura di servizio: 16°-18°C. In estate può essere bevuto piacevolmente fresco.

Abbinamenti gastronomici: Salumi, carni bianche e rosse grigliate e stufate, formaggi semi-stagionati, primi e secondi a base di carni e funghi, cucina mediterranea e fusion moderatamente speziate.



Azienda Vitivinicola BRICCO FALCHET

Via Crocetta, 138
14047 Mombercelli
(AT) Piemonte - Italy

Tel. +39 366 789 42 73
info@briccofalchet.com
www.briccofalchet.com