

Vite Colte

**BARBERA D'ALBA "ANSISA"****CARTA DI IDENTITÀ**

<b>PROVENIENZA:</b>	PIEMONTE
<b>FORMATO:</b>	75 cl
<b>GRADI ALCOLICI:</b>	13,5 %
<b>UVAGGIO:</b>	Barbera



I vigneti sono siti sui suoli di formazione recente, dove è ancora possibile trovare numerosi fossili marini lasciati dal ritiro delle acque padane. Questi terreni sabbiosi e quasi privi di calcare a livello superficiale, a dominante silicea, sono tendenzialmente aridi terreni sciolti e soffici che permettono di esaltare le caratteristiche fruttate del vino. Dal color rosso rubino, si presenta al naso con un bouquet ampio, pronunciato e fragrante, con sentori fruttati di ciliegia, prugna e liquirizia. In bocca risulta secco, sapido, morbido e intenso con note di frutti rossi. Il finale è dolce e persistente.

