

L'OMMIMA

Barbera d'Asti DOCG



DOCG Barbera d'Asti.
DOCG Barbera d'Asti.



UVAGGIO 100% Barbera.
GRAPES 100% Barbera.



COLORE Rosso rubino intenso.
COLOUR Deep ruby red.



PROFUMO Intenso con note di piccoli frutti a bacca rossa, liquirizia e pepe nero.
AROMAS Intense with notes of small red berries, licorice and black pepper.



SAPORE Di grande struttura, austero, dotato di buona freschezza e buona persistenza.
TASTE Good structure, austere, good balanced acidity and fine persistence.



GRADAZIONE 14% vol.
ALCHHOOL VOLUME 14%.



TEMPO DI AFFINAMENTO 4 mesi tonneaux di rovere francese di secondo passaggio.
AGEING 4 months in second passage french tonneaux.



FERMENTAZIONE 15 giorni di macerazione.
FERMENTATION 15 days of maceration.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C.
SERVING TEMPERATURE 18°C.



ABBINAMENTI Agnolotti al sugo d'arrosto, brasati e arrostiti, formaggi di media stagionatura.
FOOD PAIRING Agnolotti with roast meat sauce, roasts and medium-aged cheeses.



CALICE Ballon.
GLASS Ballon.

