

Barbera d’Asti DOCG

Il "re dei vini e il vino dei re" Barolo, e il suo parente più giovane, Barbaresco, dovrebbero essere esperienze di degustazione obbligatorie all'interno di una più ampia cultura del buon bere, non solo per la loro qualità stellare, ma per il loro stile unico. A differenza di altri capolavori italiani che possono essere accompagnati da più uve e sapori internazionali, questi grandi classici si esprimono al meglio con la loro tipicità territoriale (100% Nebbiolo), seguendo i rigorosi standard piemontesi. A differenza di molti Barolo e Barbaresco sul mercato, che richiedono un notevole invecchiamento per esprimersi nel modo migliore ed essere più apprezzati, la filosofia di Reversanti è di rendere ogni annata direttamente accessibile per il rilascio. La linea Reversanti ora comprende anche altri vini piemontesi: un dorato piemontese, fresco e deliziosamente aromatico: il dolce Moscato d'Asti e l'immancabile Barbera d'Asti, un tempo considerato un vino “rustico”, per la sua elevata acidità, oggi è aumentato la sua fama, grazie a moderni e appropriati processi di vinificazione.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 92/100

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Barbera
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Fermentazione malolattica:	Si
Invecchiamento in bottiglia:	6 mesi
Tappo:	Sughero

Vigna

Location della vigna:	Colline del Monferrato, intorno alla provincia di Alessandria
Composizione del suolo:	Calcareo-argilloso
Allevamento della vite:	Guyot
Età delle viti:	30 anni
Periodo di vendemmia:	Inizio Settembre

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Rosso ciliegia brillante. Il bouquet ha vivaci aromi di mora, ciliegie e prugne. Al palato, il vino è fresco e succoso con un finale piacevole.
Temperatura di servizio:	18-20 °C
Abbinamenti gastronomici:	Servire con pasta con sughi a base di pomodoro, pollame, formaggio a pasta molle e risotto al tartufo
Potenziale di invecchiamento:	5 anni

Alcool:	14%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.