

AZIENDA AGRICOLA INCISIANA



Zerosso

"Zerosso" è la nostra Barbera d'Asti Superiore DOCG, un vino che grazie al diradamento degli acini e alla vinificazione separata matura di solito per più di due anni, in botti nuove di rovere francese.

Il raccolto maturo, effettuato a mano, garantisce l'altissima qualità dello Zerosso, che è un vino per occasioni particolari, adatto anche a un lunghissimo invecchiamento.

"Qualità è l'unica vera eleganza"



100% Barbera
Acini scelti
Invecchiamento in botti nuove di rovere francese, per 18-24 mesi
1-2 anni di ulteriore maturazione in bottiglia
Rosso rubino profondo, fruttato importante, ciliegie sciroppate, more, ribes nero, vaniglia, armonioso e elegante, tannini morbidi, lunga persistenza
Acidità: 5,5-5,8 g/L, secondo l'annata
Grado alcolico: 13,5-14,5% Vol. secondo l'annata
Temperatura di servizio: 18°C
Consiglio: Decantare
Bevibile da subito, invecchiamento in bottiglia per 10 anni e oltre
Bottiglia: 0,75 L