

Ugo Balocco

Il Sentiero

Barbera d'Asti

Denominazione di origine controllata e garantita

Da uve Barbera in purezza provenienti da un unico vigneto particolarmente vocato. Il nome deriva dalle capezzagne che costeggiano il vigneto lungo il versante della collina.



Tecnologia produttiva

Dopo una attenta selezione in vigneto delle uve già in precedenza diradate, le uve vengono diraspate ed il mosto ottenuto, insieme alle bucce, viene inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene a temperature di 28-30 °C con rimontaggi e follature giornaliere e delestage, per 12-14 giorni. La fermentazione termina a capello sommerso.

Al termine della fermentazione il vino affina prima in acciaio sulle proprie fecce, con periodici battonage e successivamente per 12 mesi in barriques.

Note di degustazione

Rosso rubino intenso intenso.

Profumo intenso di viola, mora e ciliegia, note floreali di rosa, speziatura fine, tabacco, cuoio

In bocca si presenta strutturato, pieno ed avvolgente.

Si abbina bene con arrosto e brasato di vitello, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio ideale 16- 18 °C

Ugo Balocco

Azienda Agricola di

Balocco Simone

Regione Marziano 36

14050 San Marzano Oliveto

Tel. (+39) 0141 835145

Cel. (+39) 329 0140915 - (+39) 347 5661802

info@ugobalocco.it

www.ugobalocco.it