




CASTELLO GABIANO
MARCHESI CATTANEO ADORNO GIUSTINIANI




Barbera d'Asti DOCG


La Braja


 **DENOMINAZIONE:**
Barbera d'Asti DOCG


 **FORMATO:**
0,75l


 **TIPOLOGIA:**
Rosso


 **UVE:**
Barbera 100%

 **AFFINAMENTO:**
60% in cemento e 40% in botte grande per circa 12 mesi.
Affina ulteriormente in bottiglia per alcuni mesi

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**
18 – 20°C

 **ABBINAMENTO:**
Si abbina felicemente con i primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

 **NOTE DEGUSTATIVE:**
Colore: Visivamente di un rosso rubino intenso e profondo, con leggeri riflessi violacei.
Profumo: Il naso è intenso e persistente, con netti sentori di frutti rossi, come la ciliegia matura e il ribes rosso. Nel finale, lievi note di erbe montane, minerali e affumicate.
Gusto: Al palato rivela un'intrigante energia fresco sapida. Un vino morbido, caldo e intenso, dal profilo leggermente boisé.

 **NOTA DEL VIGNAIOLO:**
Buona espressione dell'uvaggio Barbera in purezza ottenuta da uve scelte e raccolte a mano nei vigneti denominati "Braja", situati in zone soleggiate dei poderi del Castello. Il passaggio di circa il 40% del prodotto in legni pregiati per 6/8 mesi ammorbidisce l'acidità e dona una equilibrata tannicità e persistenza dei caratteri di tipicità. La sua succosità e sorbevolezza rendono La Braja un vino particolarmente gastronomico, adatto a tutto pasto o prima di sedersi a tavola per stuzzicare l'appetito.