

# ENZO BARTOLI

*The diversity of Piemonte*



## BARBERA D'ASTI

SUPERIORE DOCG

14% alc. vol



Enzo Bartoli è una linea di vini che rappresenta l'essenza del Piemonte. Ogni vino è fatto per evidenziare le molte sfaccettature della regione complessa e diversificata.

Enzo Bartoli is a series of wines which represent the essence of Piemonte. Each wine is made to highlight the many facets of the complex and diverse region.



Barbera



Piemonte • Monferrato

Piedmont • Monferrato



Territorio collinare compreso tra Alessandria e Asti e si estende sino all'Appennino ligure. I suoli sono calcarei, argillosi, con misto di tufo e pietre silicee.

Hilly area between Asti and Alessandria, that extends to the Ligurian Apennines. Soils are calcareous clay, mixed with tufaceous and siliceous rocks.



Dopo almeno 14 mesi di affinamento in barrique la Barbera può fregiarsi dell'appellativo 'Superiore'.

Barbera may be given the Asti appellation Superiore only if it has been aged in oak casks or barrel for at least 14 months.



Colore rosso intenso con riflessi violacei. Il naso è elegante, con sentori balsamici, note fruttate, speziate e floreali con sentori di viola e ciliegie. Al palato è intenso, strutturato, morbido, molto persistente.

Deep red with violet highlights. Intense deep ruby color with matching highlights. The nose demonstrates violet, rich cherries, typical of the Barbera grape, spices, and balsamic hints. The palate full-bodied with a lasting finish.



Eccellente con piatti tipici della cucina Piemontese, come gli agnolotti, carne grigliata e stufata, formaggi stagionati. Servire a 16-18° C.

It is wonderful with typical specialties of Piedmontese cuisine, such as 'agnolotti', grilled meat, stewed meat and aged seasoned cheeses. Serve at 16-18° C.



750 ml



6 bt/ct



80x120  
eur-epal



8055684026718



600 g



8,4 kg



96  
ct/pallet



8055684026725