



**POGGIO  
RIDENTE**  
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA  
COCCONATO D'ASTI

**Vallia**  
**BARBERA D'ASTI D.O.C.G.**

Coltivate in biologico nel vigneto della regione **Vallia** in Cocconato d'Asti, le uve **Barbera** producono, per ettaro, circa 6000 litri. Selettiva vendemmia manuale; vinificazione tradizionale con macerazione di 8/10 gg, poi, la sosta per alcuni mesi in acciaio.

**Colore rosso rubino profondo**, profumo vinoso, pieno e apagante, con **sentori di frutta rossa fresca**, appena matura con delicata scia minerale, tutti estremamente bilanciati. In bocca è elegante e fresca, equilibrata con persistenza sapida.

È un vino di notevole struttura che si presta all'abbinamento con antipasti Piemontesi e piatti succulenti. Servire a 17°-20°C

*Barbera grapes, which this wine is produced from, are cultivated organically in Cocconato d'Asti Vallia area and vineyards. The maximum production per hectare is 6000 liters. Selective manual harvest; traditional vinification with a maceration lasting 8/10 days, then the break for a few months in steel tanks.*

*Intense and deep ruby red colour, full and rewarding wine scent, with hints of red fresh fruits just ripe with delicate mineral trail, all extremely balanced.*

*Fresh and elegant on the tongue, mineral and sapid persistence.*

*It is a wine with a good structure that can easily match with different foods like typical Piedmontese starters all kind of pasta, such as succulent dishes. Serve at 17°- 20° C*

