

# L'ONNIMA

## Barbera d'Asti DOCG



**VITIGNO** 100% Barbera.  
**GRAPES** 100% Barbera.



**SUOLO** Argilloso di medio impasto, esposizione a sud-ovest, altitudine 250 s.l.m.

**SOIL** Clayey with medium texture, south-west exposure, altitude at 250 meters asl.



**COLORE** Rosso rubino intenso.  
**COLOUR** Deep ruby red.



**PROFUMO** Intenso con note di piccoli frutti a bacca rossa, liquirizia e pepe nero.

**AROMA** Intense with notes of small red berries, licorice and black pepper.



**GUSTO** Di grande struttura, austero, dotato di spiccata acidità e persistenza.

**TASTE** Good structure, austere, characterized by marked acidity and persistence.



**VINIFICAZIONE** 15 giorni di macerazione sulle proprie bucce.

**VINIFICATION** 15 days of maceration on the skins.



**AFFINAMENTO** Circa 10 mesi in acciaio e 4 mesi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio.

**AGEING** About 10 months in stainless steel tanks and 4 months in second passage French oak tonneau.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18°C.

**SERVING TEMPERATURE** 18°C.



**ABBINAMENTI** Agnolotti, brasati e arrostiti, formaggi di media stagionatura.

**FOOD PAIRING** Agnolotti with roast meat sauce, roasts and medium-aged cheeses.



**FORMATI** 0,75 l - 1,50 l.

**SIZE** 0,75 l - 1,50 l.

