

SCHEDA TECNICA

Il Tobio

Barbera

BARBERA D'ASTI DOCG

NOME

Il Tobio è la scultura in bronzo di Arturo Martini che i conti Ottolenghi acquistarono nel 1934 e che ancora oggi si trova nella grande vasca del parco della villa, sospesa a pelo d'acqua.

VARIETÀ DELLE UVE

Barbera 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Villa Ottolenghi, Acqui Terme (Alessandria).

PIGIATURA

Pigiadirasatura.

FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio.

DATI ANALITICI

Alcol 13,5% vol · zuccheri 3 g/l · pH 3,48 · estratto secco 28 g/l.

ESAME VISIVO

Rosso rubino con riflessi violacei tendenti al porpora.

ESAME OLFATTIVO

Vinoso, con sentori fruttati che ricordano la mora e la prugna.

ESAME GUSTATIVO

Ricco e piacevole, equilibrato nella struttura e di buona persistenza.

SERVIZIO

Tra 16 e 18 °C.

ABBINAMENTI

Carni rosse e formaggi di media stagionatura, primi piatti della tradizione piemontese.

FORMATO

Bottiglia 0,75 l.



IL DOMINIO
BORGOMONTEROSSO

IL DOMINIO · BORGOMONTEROSSO



Villa Ottolenghi Wedekind
Strada Monterosso 42
15011 Acqui Terme (AL)
dominioborgomonterosso.com
info@dominioborgomonterosso.com