

BARBERA D'ASTI DOCG

# BARBERA D'ASTI DOCG

## IL VINO

Bottiglie prodotte (media)  
30000

### Vinificazione

PIGIATURA SOFFICE DELLE UVE, MACERAZIONE E FERMENTAZIONE SULLE BUCCE PER 7/8 GIORNI IN SERBATOI TERMOCONTROLLATI

### Affinamento

IN SERBATOI ACCIAIO INOX CON TEMPERATURA CONTROLLATA PER 8/9 MESI

### Colore

ROSSO RUBINO INTENSO, TENDENTE VERSO IL GRANATA CON L'AFFINAMENTO

### Profumo

INTENSO E VINOSO QUANDO GIOVANE, PERSISTENZA DI NOTE SPEZiate

### Sapore

AL GUSTO RICHIAMA LA CILIEGIA E LA PRUGNA, CON L'EVOLUZIONE C'È UN FORTE RICHIAMO ALLA CONFETTURA, COMUNQUE SEMPRE PIENO E ARMONIOSO

### Gradazione alcolica media

13 % VOL

### Temperatura servizio

16-18 °C

### Invecchiamento

3-5 ANNI



## IL TERRENO

### Provenienza

NOSTRI VIGNETI

### Uvaggio

BARBERA 100%

### Ceppi per ettaro

6000

### Età dei ceppi

8-10 ANNI

### Sistema allevamento

GUYOT

### Esposizione al sole

SUD / SUD EST

### Suolo

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

### Resa

9000 KG PER ETTARO

