

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

