

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

## BIONZO LIMITED EDITION

### IL VINO

**Bottiglie prodotte (media)**  
2000-3000

**Vinificazione**

DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI A FINE LUGLIO, VENDEMMIA TARDIVA MANUALE IN PICCOLE CASSETTE, DIRASPATURA SOFFICE, MACERAZIONE E FERMENTAZIONE SULLE BUCCE PER 7/8 GIORNI

**Affinamento**

2 ANNI IN NUOVE BARRIQUE

**Colore**

ROSSO RUBINO INTENSO

**Profumo**

PERSISTENTE DI FRUTTA MATURA

**Sapore**

PIENO E CORPOSO

**Gradazione alcolica media**

16-17 % VOL

**Temperatura servizio**

18-20 °C

**Invecchiamento**

15-20 ANNI



### IL TERRENO

**Provenienza**

NOSTRI VIGNETI

**Uvaggio**

BARBERA 100%

**Cepi per ettaro**

6000

**Età dei cepi**

15-20 ANNI

**Sistema allevamento**

GUYOT

**Esposizione al sole**

SUD / SUD EST

**Suolo**

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

**Resa**

6500 KG/HA

