

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

