

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

MARTINETTE

IL VINO

Bottiglie prodotte (media)
20000-25000

Vinificazione

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

Affinamento

IN BARRIQUE PER 12 MESI

Colore

ROSSO RUBINO INTENSO

Profumo

PERSISTENZA INTENSA DI FRUTTA MATURA E SPEZIE

Sapore

ACIDITÀ EQUILIBRATA E FRESCHEZZA

Gradazione alcolica media

14 % VOL

Temperatura servizio

18-20 °C

Invecchiamento

8-10 ANNI



IL TERRENO

Provenienza

NOSTRI VIGNETI

Uvaggio

BARBERA 100%

Cepi per ettaro

6000

Età dei ceppi

40 ANNI

Sistema allevamento

GUYOT

Esposizione al sole

SUD / SUD EST

Suolo

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

Resa

8500 KG PER ETTARO

