

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%

#### Ceppi 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

