

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

PÖRLAPÀ

IL VINO

Bottiglie prodotte (media)
10000-12000

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, QUASI IMPENETRABILE

Profumo

PERSISTENZA DI FRUTTA MATURA

Sapore

PIENO E CORPOSO

Gradazione alcolica media

15-16 % VOL

Temperatura servizio

18-20 °C

Invecchiamento

15-20 ANNI



IL TERRENO

Provenienza

NOSTRI VIGNETI

Uvaggio

BARBERA 100%

Ceppi per ettaro

6000

Età dei ceppi

CIRCA 35 ANNI

Sistema allevamento

GUYOT

Esposizione al sole

SUD / SUD EST

Suolo

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

Resa

6500 KG/HA

