

# BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Il colore rosso rubino brillante promette e mantiene generose sensazioni olfattive con note di marasca e piccoli frutti rossi, ravvivate da piacevoli sentori floreali. In bocca ha un ingresso pieno e gradevole con un'acidità rinfrescante e un finale di ottimo impatto e persistenza.



**Vitigni:** Barbera

**Anno di impianto:** 1996

**Suolo:** 4.500\_70 q.li

**Ceppi\_Resa/ha:** calcareo, franco argillo-limoso con affioramenti sabbiosi.

**Altitudine s.l.m.:** 305 m.

**Esposizione:** sud / sud-est

**Vendemmia:** fine settembre - inizio ottobre

**Vinificazione:** macerazione per 5/6 gg. con follature e rimontaggi; fermentazione alcolica e malolattica in vasca termocontrollata.

**Affinamento:** 3/5 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

**Produzione annua:** 4.000 bottiglie

**Grado alcolico:** 12,5%

**Abbinamento:** primi piatti, carni rosse, formaggi a media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C