

Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vitigno	Barbera 100%
Terreno	Prevalentemente calcareo
Esposizione/Altitudine	Est, Sud-Est da 200 a 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	4.500 viti/80 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso per 6 giorni
Maturazione	In tini di acciaio
Colore	Rosso rubino
Profumo	Frutti rossi e fiori
Gusto	Profondo, con una tipica vena acida del vitigno
Degustazione	18-20°C
Abbinamenti	Antipasti di carne, primi con pasta ripiena, secondi leggeri
Gradazione alcolica	13% Vol
Bottiglie annue	8.000
Longevità/Conservazione	3-4 anni/14-15°C

Variety	Barbera 100%
Soil	Calcareous
Exposure/Altitude	East, South-East from 200 to 300 m a.s.l.
Training system	Guyot
Density per ha/Yield	4.500 vines/8 tons
Harvest	Manual picking in crates
Winemaking	Traditional fermentation with skin contact for 6 days
Aging	In steel vats
Colour	Ruby red
Bouquet	Red fruits and flowers
Taste	Deep, with a typical acidic vein of the grape variety
Tasting	18-20°C
Pairing	Meat starters, filled pasta, delicate meat dishes
Alcohol	13% vol
Bottles per year	8.000
Longevity/Storage	3-4 years/14-15°C



vaudanogaggie
Cisterna d'Asti