

Cà d'Furnot

Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Variety	Barbera 100%
Soil	Sandy, calcareous
Exposure/Altitude	South at 300 m a.s.l.
Training system	Guyot
Density per ha/Yield	5.000 vines/7 tons
Harvest	Manual picking in crates
Winemaking	Traditional fermentation with long skin contact
Aging	In French oak tonneau for 6 months
Colour	Ruby red
Bouquet	Cherry ripe and lightly spiced
Taste	Dry, still, with excellent body and balanced acidic vein
Tasting	18-20°C
Pairing	Beef dishes, matured cheeses
Alcohol	14% vol
Bottles per year	6.500
Longevity/Storage	4-5 years/14-15°C

Vitigno	Barbera 100%
Terreno	Sabbioso, calcareo
Esposizione/Altitudine	Sud a 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	5.000 viti/70 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso prolungata
Maturazione	In tonneau di rovere francese per 6 mesi
Colore	Rosso rubino
Profumo	Ciliegia matura e leggera speziatura
Gusto	Asciutto, fermo, di ottimo corpo con vena acida equilibrata
Degustazione	18-20°C
Abbinamenti	Pietanze di carne rossa, formaggi stagionati
Gradazione alcolica	14% Vol
Bottiglie annue	6.500
Longevità/Conservazione	4-5 anni/14-15°C

vaudanogaggie
Cisterna d'Asti

0,75 L

