

Marej

Barbera d'Asti superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vitigno	Barbera 100%
Terreno	Calcareo, mediamente sabbioso
Esposizione/Altitudine	Sud a 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	5.000 viti/60 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso prolungata
Maturazione	In botte grande
Colore	Rosso rubino carico, brillante, con lievi riflessi granati
Profumo	Ai profumi eterei di ciliegia, e di frutta rossa matura si sommano delicati sentori speziati e di vaniglia
Gusto	Morbido, vellutato, pieno e armonico, di ottimo corpo grazie e buona vena acida
Degustazione	18-20°C
Abbinamenti	Arrosti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati
Gradazione alcolica	14,5% Vol
Bottiglie annue	6.500
Longevità/Conservazione	5-7 anni/14-15°C

<i>Variety</i>	<i>Barbera 100%</i>
<i>Soil</i>	<i>Calcareous with medium percentage of sandy</i>
<i>Exposure/Altitude</i>	<i>South at 300 m a.s.l.</i>
<i>Training system</i>	<i>Guyot</i>
<i>Density per ha/Yield</i>	<i>5.000 vines/7 tons</i>
<i>Harvest</i>	<i>Manual picking in crates</i>
<i>Winemaking</i>	<i>Traditional fermentation with long skin contact</i>
<i>Aging</i>	<i>In big oak vat</i>
<i>Colour</i>	<i>Deep ruby red, bright, with light garnet reflections</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Delicate spicy and vanilla scents add to the ethereal aromas of cherry and ripe red fruit</i>
<i>Taste</i>	<i>Soft, velvety and harmonious with excellent body and good acidity</i>
<i>Tasting</i>	<i>18-20°C</i>
<i>Pairing</i>	<i>Roasted meat, game, matured cheeses</i>
<i>Alcohol</i>	<i>14,5% vol</i>
<i>Bottles per year</i>	<i>6.500</i>
<i>Longevity/Storage</i>	<i>5-7 years/14-15°C</i>



vaudanogaggie
Cisterna d'Asti