

Barbera del Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Variety	Barbera 100%	Vitigno	Barbera 100%
Soil	Sandy, calcareous	Terreno	Sabbioso, calcareo
Exposure/Altitude	East, South-East from 200 to 300 m a.s.l.	Esposizione/Altitudine	Est, Sud-Est da 200 a 300 m s.l.m.
Training system	Guyot	Allevamento	Guyot
Density per ha/Yield	4.500 vines/8 tons	Densità dell'impianto/Resa per ha	4.500 viti /80 ql
Harvest	Manual picking in crates	Vendemmia	Manuale in cassette
Winemaking	Traditional fermentation with skin contact for 6 days	Vinificazione	Fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso per 6 giorni
Aging	In steel vats	Maturazione	In tini di acciaio
Colour	Ruby red	Colore	Rosso rubino
Bouquet	Vinous and red fruit, enveloping	Profumo	Vinoso e di frutti rossi, avvolgente
Taste	Deep, pleasantly lively	Gusto	Profondo, gradevolmente vivace
Tasting	16-18°C	Degustazione	16-18°C
Pairing	It's a lightly sparkling wine, suggested for the entire meal, or with easy, flavorful sandwich	Abbinamenti	Leggermente vivace, è indicato per tutto il pasto, anche con un gustoso panino
Alcohol	12,5% vol	Gradazione alcolica	12,5% Vol
Bottles per year	10.000	Bottiglie annue	10.000
Longevity/Storage	2 years/14-15°C	Longevità/Conservazione	2 anni/14-15°C

vaudanogaggie
Cisterna d'Asti

