



**NOMINATIVO: BARBERA D'ASTI DOCG**

**VITIGNO: BARBERA D'ASTI 100%**

**COLORE: ROSSO**

**ALCOOL: 14.5% vol.**

**ZUCCHERI RESIDUI: 0 g/l**

**ACIDITA TOTALE: 6 g/l**

**TOTALE SO2: 100**

**LIBERO SO2: 60**

**ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO**

**ALTIMETRIA DEI VIGNETI: 200 \ 300 METRI**

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT**

**IMPIANTI / ETTARI: 4.500 \ 5.000**

**QUANTITA / ETTARO: 8 ton / ha**

**SUOLO: ARGILLOSO - CALCAREO - TERRE ROSSE**

**MEDIA ETÀ VIGNETO: 30/50 anni**

**VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN ROSSO**

**FERMENTAZIONE PERIODO 60 gg IN VASCA DI ACCIAIO E  
24 MESI IN BOTTE GRANDE DA 3200 LT**

**TEMPERATURA: 20/25 °C**

**INVECCHIAMENTO: 6 MESI IN BOTTIGLIA**

**COLORE: ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI**

**IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE:** Il profumo, un bouquet variegato che spazia da note di frutta rossa come ciliegia, mora e prugna a sfumature di spezie.

**TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 °C**

**ABBINAMENTI** E' ideale con primi piatti ricchi, come i tajarin al ragù o gli agnolotti del plin, e con carni rosse, brasati e selvaggina, formaggi di media stagionatura.