

BARBERA D'ASTI

DOCG

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Barbera.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Affinamento:

Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso porpora intenso con riflessi violacei in gioventù.

Profumo:

Intenso, persistente, potente e caratteristico con sentori netti di mirtillo e amarena in confettura.

Area of production:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Barbera.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Maturation in steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally at controlled temperature.

Colour:

Intense purple-red with violet shades when young.

Nose:

Intense, persistent, strong and characteristic with hints of blueberries and black cherry jam.

Sapore:

Buona acidità tipica dei barbera, armonico, di corpo ed equilibrio, persistente e potente con sentori netti di mirtillo, amarena in confettura.

Bottiglia:

Borgognotta.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 15 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

Palate:

Good acidity typical of Barbera, harmonious, with good body and balance, persistent and strong with hints of blueberries, black cherry jam.

Bottle:

Burgundy bottle.

Uvag type glass.

Closure:

Cork 26x45 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 13,00 to 15,00 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.

