

# 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 rilessi 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.

