



BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Vitigno: 100% barbera (uve in conversione al biologico) **Comune di provenienza:** Costigliole D'Asti (Basso Monferrato) **Esposizione:** Sud **Natura del terreno:** argilloso-calcareo **Epoca vendemmia:** terza decade di settembre **Vinificazione:** raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Diraspapigiatura dei grappoli Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C. Macerazione di circa 15 giorni con rimontaggi e follature quotidiane. **Fermentazione malolattica:** svolta **Invecchiamento:** 4 mesi in botte grande di rovere francese **Affinamento in bottiglia:** 1 anno minimo **Temperatura di servizio:** 18°C

NOTE DEGUSTATIVE **Esame visivo:** limpido, rosso rubino carico, consistente **Esame olfattivo:** intenso, complesso, etereo. Nota affumicata e balsamica, sentori di ciliegia sotto spirito e viola. **Esame gusto olfattivo:** secco, caldo, morbido, fresco, poco tannico. In bocca ritorna la nota balsamica del naso e sensazioni di erbe officinali. Finale lungo e persistente.



Annata 2020



Annata 2020

HOME CHEF

SELECTION