



# Barbera d'Asti DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

"Un piccolo borgo antico con poche case e una chiesetta. Tutt'intorno le vigne, alcune vecchie con tralci ritorti, rugosi come il volto del Giaiet che conserva la stessa espressione. Ogni giorno le medesime gesta tra i pali della vigna vecchia del Barbera."

Vitigno: Barbera

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Resa per ettaro: 8500 kg

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vendemmia: manuale

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 28/30°C

Durata di fermentazione: 6/8 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: vinoso, ampio e persistente

Sapore: asciutto, caldo e pieno. Sentori di pesca, liquirizia e spezie

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: pasta, riso, arrostiti, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica: 13% vol

Durata: Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

