



SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA

## *Barbera d'Asti*

**Uve:**

100% Barbera, provenienti da vigneti di proprietà.

**Vendemmia:**

Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 20 kg. nell'ultima decade di settembre.

**Vinificazione:**

Diraspa-pigiatura soffice delle uve più integre possibile, aggiunta di lieviti selezionati *Saccaromyces cerevisiae*, macerazione prolungata delle bucce facilitata dall'azione dei rimontaggi e dei delastage. Conduzione della fermentazione alcolica a 28-30° C.

Svinatura e separazione dei torchiati dal vino fiore.

Conduzione della fermentazione malolattica ad una temperatura di 20° C.

Illimpidimento spontaneo e travasi durante l'inverno.

**Imbottigliamento:**

Viene effettuato in primavera / estate successivo alla vendemmia, in bottiglie bordolesi tipo "Antica" pesante da 75 cl.

**Caratteristiche Organolettiche:**

Colore rosso rubino di buona intensità.

Profumo vinoso, caratteristico piacevolmente fruttato.

In bocca buona struttura, morbido caldo armonico.

**Caratteristiche analitiche:**

Alcol 13,50 % Vol.

Acidità tot. 5.70 g/l

Acidità vol. 0,30 g/l

PH 3,53

Solforosa tot. 80 mg./lt

Solforosa libera 30 mg./lt.

Zuccheri residui < a 2 g/l

**Abbinamenti:**

Grande vino adatto a salumi, primi piatti, arrostiti, bolliti, stufati, cacciagione e formaggi.

Servire a temperatura ambiente 16/18°C.

