



## **BARBERA D'ASTI** **DOCG**

**Vitigno:** BARBERA D'ASTI

**Area di produzione:** vigneti tipici del  
Monferrato

**Provenienza uve:** vigneti di nostra conduzione  
in Nizza M.to, Calosso e San Marzano O.

**Vendemmia:** fine settembre-primi di ottobre

**Vinificazione:** tradizionale con macerazione  
delle bucce per 8-10 giorni con ausilio  
di rimontaggi e delestage, conduzione  
della fermentazione alcolica a 26-28°C  
e successiva fermentazione malo lattica  
a 18-20°C

**Affinamento:** in vasche inox,  
imbottigliamento nella primavera successiva

**Colore:** rosso rubino limpido ed intenso

**Odore:** piacevolmente vinoso e caratteristico

**Sapore:** asciutto e rotondo, di buon corpo con  
sentore di frutti del sottobosco

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Abbinamenti gastronomici:** salumi, carni rosse,  
cacciagione e formaggi a pasta dura

