

Scheda tecnica : **BARBERA ASTI 2020 “465”**

Biodinamica Maciot Cocconato

Barbera prodotta dal più alto vigneto di Cocconato e dintorni: **465 mt** sul livello del mare

Raccolta metà settembre, pigiadiraspatura, fermentazione e affinamento solo in acciaio. Fermentazione spontanea, senza inoculo, no controllo temperatura, no chiarifiche. Solforosa in minima quantità, in quanto le uve prodotte con la nostra **agricoltura Biodinamica** certificata da **Demeter**, sono sempre molto sane e con tutto il corredo affinché si trasformino in vino autonomamente.

Colore: intenso rosso rubino con riflessi violacei

Naso: piccoli frutti rossi lampone e ribes, sottobosco terroso.

Assaggio: fresca e piacevole vena acida che da equilibrio alla struttura, piena, persistente. In bocca richiama il bouquet olfattivo di ciliegie, amarene e fragoline.

Contatti: Paolo Macchia 333 2421043 info@maciot.it

Data sheet : **BARBERA ASTI 2020 “465”**

Biodinamica Maciot Cocconato

Barbera produced from the highest vineyard in Cocconato and surroundings: 465 meters above sea level

Harvested in mid-September, crushing and destemming, fermentation and aging only in steel. Spontaneous fermentation, without inoculation, no temperature control, no clarification. Sulfur in a minimal quantity, as the grapes produced with our Biodynamic agriculture certified by Demeter, are always very healthy and with all the equipment so that they are transformed into wine independently.

Color: intense ruby red with violet reflections

Nose: small red fruits, raspberry and currant, earthy undergrowth.

Taste: fresh and pleasant acid vein that gives balance to the structure, full, persistent. In the mouth it recalls the olfactory bouquet of cherries, black cherries and strawberries

Contact: Paolo Macchia +39 333 2421043 info@maciot.it