



Azienda Agricola Silvia Castagnero

Nome Vino: **BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2020 "CUNTACC"**

Name of the Wine: **BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2020 "CUNTACC"**

L'Azienda Agricola: Azienda Agricola Silvia Castagnero Nome Vino: Barbera d'asti Superiore DOCG Indirizzo: Regione Dogliano 11, 14041 Agliano Terme (Asti), Italia Telefono: +39 0141 954818 E-MAIL: silvia.castagnero@gmail.com.it Sito Web: www.aziendaagricolacastagnero.it Titolare: Silvia Castagnero Enologo: Mario Ronco Mq di Vigneto coltivati: 50.000		The Farm: Azienda Agricola Silvia Castagnero Name of the Wine: Barbera d'asti Superiore DOCG Address: Regione Dogliano 11, 14041 Agliano Terme (Asti), Italia Telephone: +39 0141 954818 Email: provali@vinicastagnero.it Website: www.vinicastagnero.it Owner: Silvia Castagnero Oenologist: Mario Ronco Cultivated surface (Sq/Mt.): 50.000	
Il Vigneto: Area Geografica Viticola: Regione Dogliano Comune: Agliano Terme Eta': 40 anni Esposizione: S S-O, S S-E Altitudine: 250 msl Caratteristiche: Terreno calcareo ricco in frazioni granulometriche fini (limo e argilla), Tufo Sistema Coltivazione: Guyot Mq Superficie vigneto: 8.000 Pianta per Ettaro: 4.000 Resa Uva/Ettaro (kg): 6.000 Epoca Vendemmia: fine Settembre		The Vineyard: Geographical Area: Regione Dogliano Town/Village/Municipality: Agliano Terme Age: 40 years Exposure: S S-W, S S-E Altitude: 250 a.s.l. Soil Characteristics: Calcareous soil, rich in fine size fractions (silt and clay), Tufa Vine training system: Guyot Vineyard surface (sq/mt): 8.000 Vines/Hectare: 4.000 Yield/Hectare (kg.): 6.000 Harvest: September end	
In Cantina: Tipo di Vinificazione: In "Rosso" diraspapigliatura e fermentazione con macerazione delle bucce per circa 12-15 giorni ad una temperatura di 26-28°C. Temperatura: 26-28°C Durata della Fermentazione: 12-15 gg Affinamento ed Invecchiamento: 4 mesi in tino d'acciaio, 12 mesi in botte grande di rovere Epoca di Imbottigliamento: giugno Produzione Annuale Bottiglie: 2.000		In the Cellar: Type of Wine making Process: In "Red"; destemming and crushing, maceration with the skins for about 12-15 days at a temperature of 26-28 °C. Fermentation Temperature: 26-28 C° Fermentation duration: 12-15 days Ageing: 4 months in SS Vats; 12 months in big oak barrel Bottling: June Yearly Production (bottles 0,75 l.): 2.000	
Analisi Chimica: Grado Alcolico (% vol): 14 Acidità Totale (gr/l): 6,35 SO2 Libera (mg/l): 20 Estratti (gr/l): 34,70 Zuccheri (glucosio/fruttosio) (gr/l): 0,58		Chemical Analysis: Alcoholic contents (% vol): 14 Total Acidity (gr/l): 6,35 Free SO2 (mg/l): 16,10 Dry Extract(gr/l): 34,70 Sugars (glucose/fructose) (gr/l): 0,58	
Le Sensazioni Organolettiche: Colore: Una Barbera intensa, energica ed equilibrata, dal bel colore rosso brillante. Profumi: Al naso presenta note di frutti rossi e, con l'evoluzione, un sentore lievemente speziato di cacao e caffè. Sapore: Asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.		Sensory Properties: Colour: An intense, energetic and balanced Barbera with a deep ruby red color. Scent: To the nose, it features notes of red fruits and, while evolving, a hint of spiced cocoa and coffee flavor. Taste: Dry, quiet body; with proper ageing, further more harmonious and pleasant flavour	
I Consigli: Abbinamento: La Barbera è perfetta con i secondi di carne: brasati, arrosti, selvaggina. Per i vegani, consigliamo l'abbinamento alle lasagne con ragù di lenticchie. Servizio: 15° – 18° Conservazione: In ambiente fresco e non esposto alla luce Posizione: Verticale Temp. Max. di Conservazione: 18-20 gradi		Suggestions: Food Pairing: Meats: stewed, braised, roasted, game. For vegans, we recommend pairing it with lasagna made with lentil sauce. Serving Temperature: 15° – 18° Storage: In a cool location and not exposed to light Position of bottles: Standing Maximum storage temperature: 18-20 C°	