



## Azienda Agricola Silvia Castagnero

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

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

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