



Azienda Agricola Silvia Castagnero

Nome Vino: **BARBERA D'ASTI DOCG 2019 "GIUSPIN"**

Name of the Wine: **BARBERA D'ASTI DOCG 2019 "GIUSPIN"**

L'Azienda Agricola:	Azienda Agricola Silvia Castagnero	The Farm	Azienda Agricola Silvia Castagnero
Nome Vino:	Barbera d'Asti DOCG	Name of the Wine:	Barbera d'Asti DOCG
Indirizzo:	Regione Dogliano 11, 14041 Agliano Terme (Asti), Italia	Address:	Regione Dogliano 11, 14041 Agliano Terme (Asti), Italia
Telefono:	+39 0141 954818	Telephone:	+39 0141 954818
E-MAIL:	silvia.castagnero@gmail.com	Email:	silvia.castagnero@gmail.com
Sito Web:	www.aziendaagricolacastagnero.it	Website:	www.aziendaagricolacastagnero.it
Titolare:	Silvia Castagnero	Owner:	Silvia Castagnero
Enologo:	Mario Ronco	Oenologist:	Mario Ronco
Mq di Vigneto coltivati:	50.000	Cultivated surface (Sq/Mt.):	50.000
Il Vigneto		The Vineyard	
Area Geografica Viticola:	Regione Dogliano	Geographical Area:	Regione Dogliano
Comune:	Agliano Terme	Town/Village/Municipality:	Agliano Terme
Eta':	40 anni	Age:	40 years
Esposizione:	S S-O, S S-E	Exposure:	S S-W, S S-E
Altitudine:	250 msl	Altitude:	250 a.s.l.
Caratteristiche:	Terreno calcareo ricco in frazioni granulometriche fini (limo e argilla), Tufo	Soil Characteristics:	Calcareous soil, rich in fine size fractions (silt and clay), Tufo
Sistema Coltivazione:	Guyot	Vine training system:	Guyot
Mq Superficie vigneto:	30.000	Vineyard surface (sq/mt):	30.000
Piante per Ettaro:	4.500	Vines/Hectare:	4.500
Resa Uva/Ettaro (kg):	7.500	Yield/Hectare (kg.):	7.500
Epoca Vendemmia:	fine Settembre	Harvest:	September end
In Cantina		In the Cellar	
Tipo di Vinificazione:	In "Rosso" diraspapigiatura e fermentazione con macerazione delle bucce per circa 12-15 giorni ad una temperatura di 26-28°C.	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.
Temperature:	26-28C°	Fermentation Temperature:	26-28 C°
Durata della Fermentazione:	12-15 gg	Fermentation duration:	12-15 days
Affinamento ed Invecchiamento:	8 mesi in tino d'acciaio	Ageing:	8 months in SS Vats
Epoca di Imbottigliamento:	giugno	Bottling:	June
Produzione Annuale Bottiglie:	12.000	Yearly Production (bottles 0,75 l.):	12.000
Analisi Chimica		Chemical Analysis	
Grado Alcolico (% vol):	13,5	Alcoholic contents (% vol):	13,5
Acidità Totale (gr/lt):	6,11	Total Acidity (gr/l):	6,11
SO2 Libera (mg/lt):	33	Free SO2 (mg/lt):	33
Estratto (gr/lt):	28	Dry Extract(gr/l):	28
Zuccheri (glucosio/fruttosio) (gr/lt):	0,5	Sugars (glucose/fructose) (gr/l):	0,5
Le Sensazioni Organolettiche		Sensory Properties	
Colore:	Rosso rubino con riflessi violacei, tendente al rosso granato con l'invecchiamento	Colour:	Ruby red with violet hues, tending to garnet, with ageing
Profumi:	Intenso, vinoso da giovane, persistente: prevalgono la ciliegia, la prugna, le bacche scure	Scent:	Intense, vinous when young, persistent; cherry, plum and dark berries prevail.
Sapore:	asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.	Taste:	Dry, quiet body; with proper ageing, further more harmonious and pleasant flavour.
I Consigli		Suggestions	
Abbinamento:	Piatti e grigliate di carni bianche e rosse, stufati, arrosti e pollame	Food Pairing:	Grilled white and red meats, stews, roasts and poultry.
Servizio:	14° – 16°	Serving Temperature:	14° – 16°
Conservazione:	In ambiente fresco e non esposto alla luce	Storage:	In a cool location and not exposed to light
Posizione:	Verticale	Position of bottles:	Standing
Temp. Max. di Conservazione:	18-20 gradi	Maximum storage temperature:	18-20 C°