



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), Tufa |
| 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" diraspapigliatura 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. |
| Temperatura: | 26-28°C° | 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 |