

# GUIDO VADA

## CÀ DEL MURA

Barbera d'Asti Superiore DOCG



### Vino:

*Uva:* 100% Barbera

*Produzione annua:* 3000 bt

*Disponibile:* 750 ml – 1500 ml

*Alc:* 13-14%

*Curiosità:* Proveniente da un vigneto di 50 anni, il più vecchio dell'azienda.

### Vigna:

*Territorio:* Coazzolo

*Altitudine:* 320 m slm

*Esposizione:* Ovest

*Suolo:* Calcareo, argilloso.

*Resa per ha:* 70/80 q

### Cantina:

*Vendemmia:* metà settembre.

*Vinificazione:* fermentazione controllata a circa 28-30°C per 10-15 giorni, un rimontaggio al giorno con délestage. Fermentazione malolattica. Maturazione su fecce fini con battonnage per almeno un mese.

*Invecchiamento:* in botti di rovere da 1000 lt per 12/18 mesi e affinamento di un anno in bottiglia.

### Il consiglio:

*Come bere:* vino importante ed elegante, adatto ad ogni situazione.