

# BARBERA D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



**ORIGINE** Italia – Sud Piemonte, Provincia di Asti

**TIPO** Secco

**VITIGNO** 100% Barbera

**TERRENO** Calcareo argilloso

**VENDEMMIA** Manuale, per preservare la vite, l'integrità e le caratteristiche del grappolo.

**VINIFICAZIONE** Pigiatura soffice con pigidiraspatrice. Fermentazione a temperatura controllata. Dopo la fermentazione tumultuosa il prodotto continua la sua evoluzione con una leggera fermentazione fino all'esaurimento degli zuccheri.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 1 anno di invecchiamento.

**COLORE** Rosso rubino

**PROFUMO** Il profumo è intenso e vinoso.

**GUSTO** Secco, pieno di corpo, invitante.

**ALCOHOL** 13% VOL

**ACIDITA' TOTALE** 5,81 g/l

**PH** 3,49

**ZUCCHERI** 1,42 g/l

#### ABBINAMENTI

Piatti a base di carne, arrosti. Ottimo abbinato con formaggi stagionati.

#### CONSIGLI DI SERVIZIO

Servire a 16-18° C.

**CONSERVAZIONE** In luogo fresco e asciutto. Pronto per essere consumato ma può essere conservato per alcuni anni.



**MANFREDI**

VINI DAL 1918

[www.manfredicantine.it](http://www.manfredicantine.it)

MANFREDI Aldo & C. S.r.l. Via Torino, 15 12060 FARIGLIANO (CN) ITALIA

Tel. +39 0173 76666 +39 0173 736011 +39 0173 736022 | Fax +39 0173 76690  
P.IVA/C.F. 00588400044 Azienda con Sistema Qualità Certificato ISO 9001, ISO 22000, IFS Food