

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 pigiadiraspatrice. 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

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