

## Scheda tecnica del vino Barbera d'Asti Docg La Vinvèra

**Vino:**

Barbera d'Asti D.O.C.G. La Vinvèra.

**Vitigno:**

Barbera.

**Terreno:**

calcareo argilloso.

**Altitudine media:**

270 metri s.l.m.

**Esposizione:**

sud.

**Giacitura:**

collina.

**Forma di allevamento vigneto:**

spalliera.

**Sistema di potatura:**

guyot.

**Densità dei ceppi:**

6000/Ha.

**Epoca maturazione uva:**

fine settembre.

**Vinificazione:**

fermentazione sulle bucce per 8-10 giorni, affinamento in vasca d'acciaio per 6 mesi ed in bottiglia per 6 mesi.

**Grado alcolico:**

13,5%.

**Acidità:**

6‰.

**Colore:**

rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo:**

sentori di mirtilli, ciliegie.

**Gusto:**

fruttato fresco, ma al tempo stesso con grande corpo.

**Abbinamenti:**

antipasti, carni e formaggi.

**Temperatura di servizio:**

18°C.