

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.