



## LAVIGNONE BARBERA D'ASTI D.O.C.G 2022



**Denominazione:** BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

**Vitigno:** 100% Barbera

**Forma di allevamento:** Guyot

**Esposizione del vigneto:** Ovest/Sud-Ovest

**Altitudine:** 180 m.s.l.m.

**Composizione del suolo:** colline di origine Pleistocenica attribuite al periodo fluviale

**Grado alcolico:** 13.5% vol.

**Vendemmia:** la vendemmia si svolge a settembre quando i grappoli raggiungono la completa maturazione ed il perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità.

**Vinificazione:** Selezione delle uve e delicata pigiatura. Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra 28 e 30°C. Macerazione per circa 10-12 giorni con frequenti follature e rimontaggi.

**Affinamento:** in vasche di acciaio inox più ulteriori mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

**Descrizione:** il colore è un rosso rubino intenso. Il bouquet aromatico è ricco di sentori di frutti rossi e fragranze floreali che descrivono a pieno la freschezza di questo vino. In bocca è elegante e piacevole, caratterizzato dal suo equilibrio tra acidità e morbidezza e dall'intensa persistenza aromatica.

**Potenziale di invecchiamento:** 3-5 anni

**Temperature di servizio:** 16°C

**Formati:** 0.75 L – 1.5 L – 3 L

**Chiusura:** tappo tecnico



**Appellation:** D.O.C.G.

**Grapes:** 100% Barbera

**Vine growing method:** Guyot

**Vineyard exposure:** West / South-west

**Altitude:** 120 AMSL

**Soil composition:** Withe soil with calcareous-marly with veins of sand.

**Alcohol content:** 13.5% vol.

**Harvest:** The grape harvest takes place in September. Grapes harvested with perfect balance between sugar and acidity.

**Vinification:** Further sorting of the grapes on the selection tables followed by a delicate de-stemming pressing. Vinification in stainless steel at controlled temperature between 28 and 30 ° C. Maceration for about 15 days with frequent punching down and gentle wetting of the cap.

**Refinement:** minimum 6 months in stainless steel tank plus a further 6 months of bottle aging before being put on the market.

**Description:** Intense garnet red color. The bouquet is fresh, rich in fruits and floral fragrances, and strong hot spicy hints. In the mouth it is elegant and fresh, characterized by its balance between acidity e structure and intense red fruit finish.

**Aging potential:** 3-5 years

**Service temperature:** 16°C

**Format:** 0.75 L – 1.5 L – 3 L

**Closure:** technical cork