



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