

BARBERA D'ASTI DOCG

Costacasareggio

Denominazione	Barbera d'Asti
Vitigno	Barbera
Forma di allevamento	Guyot
Resa/ha	60 q.li
Vinificazione	Vendemmia leggermente tardiva, pigiadiraspatura soffice, fermentazione con la vinaccia per 12 -15 giorni a temperatura controllata di 25-26°C in vinificatori soft system, post-macerazione a caldo per 3 giorni a 38-40°C
Affinamento	6 mesi in vasche di acciaio, 12 mesi in bottiglia

Le uve provengono dal Cru “Casareggio” nel nord di Agliano Terme. Una collina esposta a sud-ovest, dalla quale raccogliamo i primi 25 filari dalla cima del vigneto. Le uve dopo una leggera pigiatura fermentano in vasca di acciaio per un totale di 20 giorni circa, con la post- macerazione a caldo che ci aiuta a estrarre il tannino dai vinaccioli. Otteniamo così una Barbera piena di corpo, austera e con una lunga persistenza in bocca.

