



SCHEMA TECNICA VINO

AZIENDA	TORCHIO1953 DI ANDREA TORCHIO	
DENOMINAZIONE	BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE	
NOME VINO	C A S T L A S	
ANNATA	2021	
Vitigno %: BARBERA 100%	% Alcol: 15,0	
Vinificazione: tempi e tecniche Fermentazione del mosto, a contatto con le bucce, si protrae per 10 giorni a temperatura controllata. Frequenti rimontaggi durante la maturazione in vasche di cemento		
Affinamento: tempi e tecniche L'affinamento previsto è di 18 mesi in barriques di legno da 225 lt e si conclude con un affinamento in bottiglia per 6 mesi.		
BIO <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO Altro:		
Nr. Bottiglie prodotte: 1.000	Prezzo franco cantina: € 18,00	

Torchio1953 di Andrea Torchio

Via Borio Castellazzo, 26 – Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti (AT) Italy
phone +39 333 52 19 522
torchiowinery@gmail.com
www.torchio1953.com