



Beppe Scavino

BARBERA D'ASTI DOCG

VITIGNO: 100 % Barbera

VIGNETI: situati su terreni limosi, sabbiosi e calcarei con esposizione sud, sud-est nel comune di Costigliole d'Asti, frazione Boglietto

PRODUZIONE: sistema di allevamento Guyot.
Vendemmia manuale

VINIFICAZIONE: le uve selezionate vengono pigia-diraspate in modo soffice
La fermentazione e la macerazione pellicolare avvengono in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 18/25 giorni. Segue la fermentazione malolattica

AFFINAMENTO: in vasca di acciaio dai 10 ai 13 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue periodo di affinamento in bottiglia che va dai 3 ai 6 mesi

GRADAZIONE: 13,5 % vol.

ACIDITA' TOTALE: 6 gr/l

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore rosso rubino intenso, il gusto è piacevolmente secco e vellutato; si percepiscono la mora, il lampone, la ciliegia e la rosa canina



thegreenexperience.it



Beppe Scavino

BARBERA D'ASTI DOCG

GRAPE VARIETY: 100 % Barbera

VINEYARD: silty, sandy and calcareous soil; exposure south, south-est in the village of Costigliole d'Asti

VINIFICATION METHOD: Guyot cultivation system. Manual harvest

VINIFICAZIONE: soft pressing of the intact selected grapes.

Skin fermentation and maceration in steel tanks at controlled temperature for about 18/25 days. Follows malo-lactic fermentation

AGING: in steel tanks from 10 to 13 months. After bottling from 3 to 6 months in bottles

ALCOHOL CONTENT: 13,5 % vol.

ACIDITY CONTENT: 6,8 gr/l

TASTING NOTES: Bright ruby red colour.

The taste is nicely dry and velvety, with hints of cherries, blackberry, raspberry and rosehip



thegreenexperience.it