



# **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





# **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