



BARBERA D'ASTI

Ercole

Barbera d'Asti Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNO: 100% Barbera

Vino di punta della nostra azienda nato in ricordo di mio padre.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

La fermentazione avviene con lieviti selezionati per circa 20 giorni, alternando follature e rimontaggi giornalieri per ottenere la massima struttura e qualità.

L'affinamento avviene in acciaio con battonage 6 mesi su fecce fini altri 6 mesi in vasca d'acciaio e un anno in bottiglia minimo.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino con riflessi violacei; al naso emergono note di frutta rossa matura come mora e lampone, floreale e speziato. In bocca si presenta caldo morbido abbastanza tannico, nel complesso equilibrato.

ABBINAMENTI GUSTATIVI

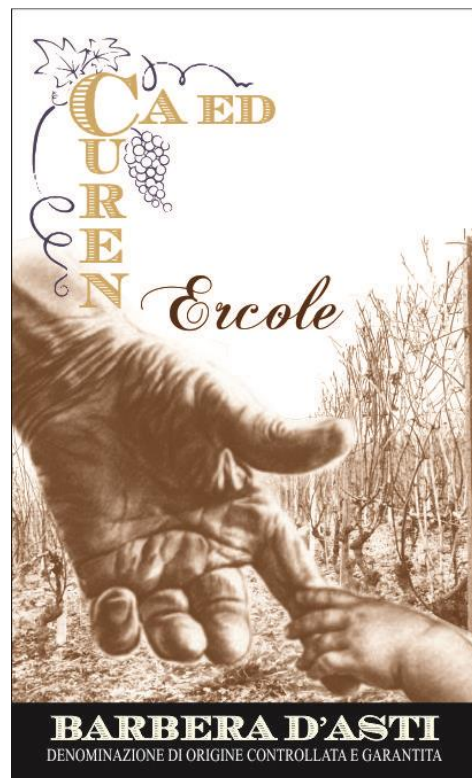
In tavola si sposa bene con primi piatti, secondi di carne rossa e selvaggina.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Altitudine media: 250 m.s.l.

Forma di allevamento: Guyot basso

Gradazione alcolica 13,5% vol.





Acidità totale: 6,1 gr/l

Az. Agr. Ca ed Curen di Avezza Piero Domenico
Loc. Romanino 14 Mango CN 12056 Italia Telefono 0141/89395
Cellulare 334/3031332caedcuren@gmail.com



BARBERA D'ASTI

Ercole

Barbera d'Asti Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VARIETY: 100% Barbera

flagship wine of our company born in memory of my father.

PRODUCTION TECHNOLOGY

Fermentation takes place with selected yeasts for about 12 days, alternating punching down and pumping daily for maximum structure and quality. It is aged in steel battonage six months on the lees.



TASTING NOTES

Ruby red color with violet hues; emerge in the nose of ripe red fruit notes such as blackberry and raspberry, floral and spicy. In the mouth it is quite tannic soft warm, balanced overall.

SERVING TASTE

On the table it goes well with pasta dishes, red meat and game.

WINE FEATURES

Average height: 250 m.s.l.

Training System: low Guyot

Alcohol 13.5% vol.

Total Acidity: 6.1 gr / l

Az. Agr. Ca ed Curen di Avezza Piero Domenico
Loc. Romanino 14 Mango CN 12056 Italia Telefono 0141/89395
Cellulare 334/3031332caedcuren@gmail.com