



BARBERA D'ASTI DOCG **50 Anni di Barbera**

Classificazione	Barbera d'Asti DOCG
Varietà	100% Barbera
Tipologia del terreno	Franco - limoso - argilloso
Resa per ettaro	80 Q/li, come da protocollo aziendale
Epoca di vendemmia	Ultima decade di settembre / Prima decade di ottobre
Vinificazione	Diraspa-pigiatura, macerazione a temperatura controllata
Periodo di maturazione	Circa 6 mesi in vasche d'acciaio
Epoca di imbottigliamento	Giugno - Luglio
Tipologia di bottiglia	Bordolese deco trandy
Gradazione alcolica	14,5° vol
Epoca di massimo godimento	1-4 anni

ABBINAMENTI

Temperatura di servizio	18° C - 20° C
Abbinamenti	Primi importanti, piatti di carne, e formaggi stagionati.



BARBERA D'ASTI DOCG **50 Anni di Barbera**

Denomination	Denominazione d'origine controllata e garantita
Grape variety	100% Barbera
Type of soil	Clayey and slimy
Yield/Ha	80 Q
Harvest time	Last week of september/first of october
Vinification	Destemming, crushing and fermentation at controled temperature (28-30 °C)
Aging time	6 months in steel vats
Bottling time	June-July
Type of bottle	Bordeaux deco trandy
Alcohol	14,5° vol
Shelf life	1-4 years

FOOD PAIRING

Serving temperature	18 °C – 20 °C
Plates	Important red meats, fish and aged cheese