



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

Classificazione  
Varietà

Barbera d'Asti DOCG  
100% Barbera

Tipologia del terreno  
Resa per ettaro  
Epoca di vendemmia

Franco - limoso - argilloso  
80 Q/ha, come da protocollo aziendale  
Ultima decade di settembre / Prima decade di ottobre

Vinificazione

Diraspa-pigiatura, macerazione a

Periodo di maturazione  
Epoca di imbottigliamento

temperatura controllata

Tipologia di bottiglia

Circa 6 mesi in vasche d'acciaio

Gradazione alcolica

Giugno - Luglio

Epoca di massimo godimento

Bordolese deco trandy

14,5° vol

1-4 anni

**ABBINAMENTI**

Temperatura di servizio  
Abbinamenti

18° C - 20° C  
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
Yeld/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