



BARBERA D'ASTI DOCG
VentiForti

Classificazione

Varietà

Tipologia del terreno

Resa per ettaro

Epoca di vendemmia

Barbera d'Asti DOCG

100% Barbera

Franco - limoso - argilloso

90 Qli

Ultima decade di settembre / Prima decade di ottobre

Vinificazione

Diraspa-pigliatura, parziale macerazione a freddo e successiva macerazione con fermentazione a temperatura controllata.

Circa 6 mesi in vasche d'acciaio

Aprile - Maggio

Bordolese ambra

14,5° vol

0-3 anni

Periodo di maturazione

Epoca di imbottigliamento

Tipologia di bottiglia

Gradazione alcolica

Epoca di massimo godimento

ABBINAMENTI

Temperatura di servizio

Abbinamenti

18° C - 20° C

Molto versatile negli abbinamenti: antipasti saporiti, pasta, carni rosse e bianche, formaggi di media stagionatura.



BARBERA D'ASTI DOCG **VentiForti**

Denomination	Denominazione d'origine controllata e garantita
Grape variety	100% Barbera
Type of soil	Clayey-slimy
Yeld/Ha	90 Q
Harvest time	Last week of september/first of october
Vinification	Destemming, crushing and short cold-maceration before the fermentation in steel (28-30 °C of temperature)
Aging time	About 6 months in steel vats
Bottling time	April-May
Type of bottle	Bordeaux amber
Alcohol	14,5° vol
Shelf-life	0-3 years

FOOD PAIRING

Serving temperature	18 °C- 20 °C
Plates	Appetizers, meat, white meat, pasta and fish