



### **BARBERA D'ASTI DOCG** **VentiForti**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Classificazione            | Barbera d'Asti DOCG  |
| Varietà                    | 100% Barbera   |
| Tipologia del terreno      | Franco – limoso - argilloso  |
| Resa per ettaro            | 90 Qli   |
| Epoca di vendemmia         | Ultima decade di settembre / Prima decade di ottobre   |
| Vinificazione              | Diraspa-pigiatura, parziale macerazione a freddo e successiva macerazione con fermentazione a temperatura controllata. |
| Periodo di maturazione     | Circa 6 mesi in vasche d'acciaio   |
| Epoca di imbottigliamento  | Aprile - Maggio  |
| Tipologia di bottiglia     | Bordolese ambra  |
| Gradazione alcolica        | 14,5° vol  |
| Epoca di massimo godimento | 0-3 anni   |

### **ABBINAMENTI**

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Temperatura di servizio | 18° C - 20° C  |
| Abbinamenti             | 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 |