



CANTINE E VIGNETI ANZIANO FELICE DI M.V

Vigna BRICCONE

Barbera d'Asti docg 2017

Denominazione vino	Barbera d'Asti DOCG
Tipologia	Vigna Briccone
Vitigno	100% Barbera
Caratteristiche organolettiche	Colore: rosso granato intenso Profumo: vinoso e persistente Sapore: amabile, pieno Temperatura di servizio: 14 - 16°C Abbinamenti: carni rosse, formaggi
Sistema d'impianto	A contro spalliera con potatura a Guyot
Altitudine vigneti	255m slm
Densità di impianto	4500 viti/Ha
Terreno	medio impasto
Produzione per Ha	70 – 80 q/ha
Vendemmia	Manuale
Vinificazione	Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox Temperatura di fermentazione: 28/30°C Durata di fermentazione: 12/15 giorni Fermentazione malolattica a 20°C
Affinamento	70%in acciaio+ 30% 18 mesi in botte di rovere
Gradazione alcolica	14 – 14,5 % Vol.
Capacità di invecchiamento	Ottimo nei 5 - 6 anni successivi alla vendemmia
Quantità prodotta	2500 bottiglie
Bottiglie	0,75l





CANTINE E VIGNETI ANZIANO FELICE DI M.V

Vigna BRICCONE

Barbera d'Asti docg 2017

Product	Barbera d'Asti docg
Type	Vineyard Briccone
Grape	100% Barbera
Tasting note	Color: deep garnet Bouquet: hints of plum and redcurrant jam Best served at 18°C Perfect match: braised meats
Training system	counter-espalier plant with gouyot pruning
Vineyard altitude	255m (above sea level)
Vineyard density	4500 vines per hectare
Terrain	medium-textured
Production per hectare	70-80 q/hectare
Harvest	The grapes are picked by hand
Vinification	fermentation in inox fermentation at 28/30°C fermentation during 12/15 days malolactic fermentation at 20°C
Ageing	70% in inox + 30% in wood per 18 month
Alcohol content	14 – 14,5% Vol
Ageing potential	great to be kept for about 5-6 years.
Total production	2500 bottles
Bottles	0,75l

