



CANTINE E VIGNETI ANZIANO FELICE DI M.V.

**Vigna BRICCO FELICE**  
*Barbera d'Asti docg Superiore 2016*

Denominazione vino Barbera d'Asti Superiore DOCG 2016

Tipologia Vigna Bricco Felice

Vitigno 100% Barbera

Caratteristiche organolettiche  
Colore: rosso granato intenso  
Profumo: ampio, elegante e molto persistente  
Sapore: amabile, pieno  
Temperatura di servizio: 18°C  
Abbinamenti: carni rosse, selvaggina

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 60 – 70 q/ha

Vendemmia Manuale  
Vinificazione Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox  
Temperatura di fermentazione: 28/30°C  
Durata di fermentazione: 20/30 giorni  
Fermentazione malolattica a 20°C

Affinamento 24/36 mesi in legno: Barrique e Tonò

Gradazione alcolica 14,5 – 15,5 % Vol.  
Capacità di invecchiamento Ottimo nei 10 anni successivi alla vendemmia  
Quantità prodotta 2000 bottiglie

Bottiglie 0,75l





CANTINE E VIGNETI ANZIANO FELICE DI M.V

**Vigna BRICCO FELICE**  
*Barbera d'Asti docg Superiore 2016*

Product                    Barbera d'Asti docg Superiore  
Type                      Vineyard Bricco Felice  
Grape                     100% Barbera

Tasting note            Color: deep garnet  
                            Bouquet: hints of plum and redcurrant jam  
                            Best served at 18°C  
                            Perfect match: braised meats, game

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 60-70 q/hectare

Harvest                  The grapes are picked by hand

Vinification            fermentation in inox  
                            fermentation at 28/30°C  
                            fermentation during 20/30 days  
                            malolactic fermentation at 20°C

Ageing                   24-36 month in both French oak barriques

Alcohol content        14,5-15,5% Vol  
Ageing potential       great to be kept for about 10 years.  
Total production       2000 bottles

Bottles                   0,75l

