



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	Contentori 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 guyot 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

