



BARBERA D'ASTI D.O.C.G. MARICCA

Sul colle Maricca, la più antica terra da barbera di Rocchetta Tanaro, diradiamo in vigneto e vendemmiamo ad autunno inoltrato. Un clamoroso campione di barbera da bere a tutto pasto.

Barbera d'Asti D.O.C.G. Maricca è un vino di colore rosso violaceo molto concentrato, al naso è potente nelle sue note di rosa e viola, in bocca è morbido, di gran corpo, elegante e vellutato.

Stappate un'ora prima di bere e mesceate direttamente dalla bottiglia, alla temperatura di 18-20° C.

Vigneti

Vitigno: Barbera

Vigneti sul bricco Maricca di Rocchetta Tanaro, posti a 210 mt. sm, con esposizione a Sud-Ovest e con potatura Guyot, a 6-8 gemme per ceppo.

Numero ceppi / Ha: 4500

Quantità uva /HA: 60-70 q / Ha.

Ann1 impianto: 1970/1990

Vinificazione

Vinifichiamo il Barbera d'Asti D.O.C.G. Maricca in acciaio ed in purezza, come una barbera da "c'era una volta", lasciando macerare le bucce a contatto con il mosto per circa 8 giorni, stabilizzando il vino a freddo. Viene quindi imbottigliato nei mesi di Maggio-Giugno.

Via Salie, 19 – 14030 Rocchetta Tanaro – Asti – Italia

Tel. e Fax: 0141 644143

e-mail: terredelbarbera@vignaioli.it

Sito: www.postdalvin.com



BARBERA D'ASTI D.O.C.G. "MARICCA"

On the hill Maricca, the barbera oldest vineyards in Rocchetta Tanaro, we thin grapes in the vineyard and make grape harvest in autumn. We obtain a sensational sample of Barbera to drink throughout the meal, as a wine of yesteryear.

Barbera d'Asti D.O.C.G. Maricca is a wine of purplish red color and very concentrated, the nose is powerful in its flavour of rose and violet, in the mouth it is soft, full-bodied, elegant and velvety.

Uncork one hour before drinking and pour straight from the bottle at a temperature of 18-20 ° C.

Vineyards

Vine: Barbera

Vineyards in Maricca hill, in Rocchetta Tanaro, altitude (210 meters asl, vines orientation Sud-Ovest and pruning Guyot system, with 6-8 buds per vine

Vine number / hectare: 4500

Grape / hectare: 60-70 quintals

Years plantation: 1970/1990

Winemaking

Winemaking of Barbera d'Asti D.O.C.G. Maricca is done in steel, by soaking the skins in contact with the juice for about 8 days, stabilizing the wine cold. It is then bottled in the months of May-June.

Via Salie, 19 – 14030 Rocchetta Tanaro – Asti – Italia

Tel. e Fax: 0141 644143

e-mail: terredelbarbera@vignaioli.it

Sito: www.postdalvin.com