



BARBERA D'ASTI D.O.C.G. 2016 **REBARBA**



Selezioniamo le nostre uve dai migliori vigneti siti nel comune di Rocchetta Tanaro.

Vino di colore rosso rubino dal profumo intenso e vinoso.

Evidenzia nei suoi primi mesi di vita sensazioni fruttate armoniche, soprattutto con sentori di ciliegia e mora.

Stappate e mescete direttamente dalla bottiglia, alla temperatura di 18-20° C.

Vigneti

Vitigno: Barbera

Vigneti siti nel comune di Rocchetta Tanaro, posti tra i 200 e i 230 mt. sm, con esposizione a Sud-Ovest e con potatura Guyot, a 7-9 gemme per ceppo.

Numero ceppi / Ha: 4500

Quantità uva /HA: 70-90 q / Ha.

Anno impianto: 1990/2000

Vinificazione

Vinifichiamo il nostro "Rebarba" Barbera d'Asti D.O.C.G. 2016 in acciaio ed in purezza, con il controllo della temperatura in fermentazione, lasciando macerare le bucce a contatto con il mosto per circa 8 giorni.

Armonizzazione

Il vino a questo punto viene affinato con il metodo del Maestro Vessicchio denominato FREMAN (FREquenze e Musica Armonico-Naturale). Le nuove aggregazioni supra-molecolari indotte da questo trattamento, sono riscontrate come migliorative del prodotto sotto vari aspetti, anche quello della digeribilità.

Le variazioni di questa nuova ed evoluta condizione sono testimoniate da indagini spettrofotometriche a raggi ultravioletti tese a comparare i campioni pre e post trattamento.

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

Tel. e Fax: 0141 644143

e-mail: terredelbarbera@vignaioli.it

Sito: www.postdalvin.com