

Azienda AgriVitiVinicola Garino di G.&F. Firato Società Agricola

Località Vallera,4-Cunico M.to(At)

Referente Firato Flavia

Mobile:+39 333 5400964

Mail:info@vinigarino.com

BARBERA D'ASTI DOC "biologico"

Vendemmia 2019

Gradazione 13,5°

Varietà: **BARBERA** 100%

Zona di produzione : Monferrato Astigiano

Caratteristiche del vigneto

Esposizione : SUD

Altitudine: 300 metri slm

Sistema di allevamento : Guyot

Densità d'impianto : 4500 viti per ha

Temperatura di servizio: 18-20°C

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con bei riflessi porpora

Profumo: vinosità intensa , con chiari sentori di frutta rossa e leggera speziatura finale

Sapore: giustamente corposo e asciutto in equilibrio gustativo con una acidità tipica del vitigno.

Abbinamenti: di grandissima versatilità, offre il meglio di se con le carni rosse in genere , selvaggina e formaggi di mediamente stagionati

Vendemmia : manuale in cassetta, con selezione delle uve

Vinificazione Tradizionale : in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox

Fermentazione: il mosto rimane a contatto con le bucce per 8-10 giorni con continue follature e rimontaggi giornalieri.

Affinamento pre-imbottigliamento : alcuni mesi in acciaio

Potenziale d'invecchiamento: 5-6 anni

Azienda AgriVitiVinicola Garino di G.&F. Firato Società Agricola

Località Vallera,4-Cunico M.to(At)

Referente Firato Flavia

Mobile:+39 333 5400964

Mail:info@vinigarino.com

Barbera d'Asti DOC "organic"

Harvest 2019

Gradation 13.5 °

Pre-bottling refinement: some months in

steel

Aging potential: 5-6 years

Variety: BARBERA 100%

Production area: Monferrato Astigiano

Vineyard characteristics

Exposure: SOUTH

Altitude: 300 meters above sea level

Training system: Guyot

Plant density: 4500 vines per hectare

Harvest: manual in boxes, with selection of
the grapes

Traditional Vinification: in red with
maceration on the skins in stainless steel
tanks

Fermentation: the must remains in contact
with the skins for 8-10 days with continuous
punching down and daily pumping over.

Serving temperature: 18-20 ° C

Organoleptic characteristics

Color: intense ruby red with nice purple
reflections

Bouquet: intense vinosity, with clear hints of
red fruit and light final spiciness

Taste: rightly full-bodied and dry in gustatory
balance with a typical acidity of the grape.

Pairings: extremely versatile, offers the best
of it with red meats in general, game and
medium-aged cheeses