

LA BALLERINA – AMORIS

Barbera d'Asti d.o.c.g.



Uva: Barbera d'Asti 100%

Città: Montegrosso d'Asti

Età media vigneti: 40 anni

Terreno: Calcareo Argilloso

Altitudine: 200mslm – esposizione sud-sud/est

Vendemmia: 3°decade di settembre/1°decade di ottobre
La raccolta è manuale ed avviene in cassette di 15kg portate direttamente in cantina

Fermentazione: 24/48h pre ammostamento a 7°-8°C (criomacerazione), fermentazione a temperatura controllata. A seguire avviene la fermentazione malolattica

Affinamento: acciaio

Affinamento finale: 3-4 mesi in botte di rovere da 25hl

Caratteristiche: colore rosso intenso, fresco e vivace al naso, con note di fragola, ciliegia, more e ribes. Croccante in bocca. Questo vino è piacevolmente interessante grazie alla sua mineralità. Lungo retrogusto di nespola matura.

Alc: 14,5% by Vol.

Temperatura di servizio: 18°-20° C

LA BALLERINA – AMORIS

Barbera d'Asti d.o.c.g.



Grapes : Barbera d'Asti 100%

City: Montegrosso d'Asti (PIEDMONT)

Average age of vines: 40 years

Land: Clayey and calcareous soil with marls

Altitude Vineyard: 200m – exposure south-south/est

Harvest: end of September/ beginning of October The grapes are harvested by hand and takes place in boxes of 15kg brought directly into the cellar

Fermentation: 24/48h pre-pressing of the grapes at 7/8°C (cryomaceration), fermentation at controlled temperature. Then malolactic fermentation takes place

Aging: in steel tanks

Final aging: 3-4 months French oak barrels from 25HL

Characteristics: intense red color, fresh and lively on the nose, with hints of strawberry, cherry, blackberry and black currant. Crispy in the mouth. This wine is pleasantly interesting due to its minerality.

Alc: 14,5% by Vol.

Serving temperature : 18°-20° C