

# 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