

*Il Vino:*  
"LARAME"  
*Denominazione:*  
BARBERA ASTI DOCG  
COLTIVAZIONE BIOLOGICA  
*Varietà:*  
BARBERA 100%

#### Note di Degustazione

##### *Colore:*

COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI  
VIOLACEI TENDENTI AL PORPORA

##### *Profumi:*

VINOSO, CON SENTORI FRUTTATI CHE  
RICORDANO LA MORA E LA PRUGNA

##### *Gusto:*

RISULTA UN VINO RICCO E PIACEVOLE  
EQUILIBRATO NELLA SUA STRUTTURA E  
DI BUONA PERSISTENZA

##### *Abbinamenti:*

CARNI ROSSE E FORMAGGI DI MEDIO  
INVECCHIAMENTO, PRIMI PIATTI TIPICI DELLA  
CULTURA GASTRONOMICA PIEMONTESE

#### Caratteristiche territorio di produzione

##### *Zona di produzione:*

COMUNE DI MOMBARUZZO E  
CASTELROCCHERO

##### *Superficie vitata:*

5,5 HA

##### *Anno impianto vigneti:*

1990

##### *Esposizione:*

SUD – SUD/EST

##### *Natura del terreno:*

ARGILLOSA - LIMOSA

##### *Densità di piantagione:*

5000 PIANTE/HA

##### *Sistema di allevamento:*

CONTROSPALLIERA GUYOT

8 GEMME PER PIANTA

##### *Resa per ettaro:*

90 QL/HA

##### *Conduzione vendemmia:*

MANUALE

Vengono utilizzati unicamente antiparassitari di  
origine naturale a base di rame, zolfo e piretro

#### Vinificazione ed affinamento

##### *Pigiatura:*

PIGIADIRASPARTURA

##### *Contenitori di fermentazione:*

VASCHE INOX A TEMPERATURA  
CONTROLLATA

##### *Bottiglie prodotte:*

5.000

*Alcol:* 13,4% VOL

*Zuccheri:* 1 g/l

*pH:* 3,48

*Estratto secco:* 27 g/l

CANTINE IN MOMBARUZZO E RICALDONE



*Name:*  
"LARAME"  
*Wine designation:*  
BARBERA ASTI DOCG  
ORGANIC FARMING  
*Variety:*  
100% BARBERA

#### Tasting Notes

##### *Colour:*

RUBY RED WITH CRIMSON TINTS

TENDING TO PURPLE

##### *Scents:*

THE BOUQUET IS VINOUS, WITH FRUITY AROMAS REMINISCENT OF BLACKBERRY AND PLUM

##### *Taste:*

A RICH AND PLEASANT WINE, WITH A WELL-BALANCED STRUCTURE AND A GOOD PERSISTENCE

#### Food Pairings:

RED MEAT AND MID-MATURED CHEESE,  
BUT ALSO THE TYPICAL FIRST  
COURSES OF PIEDMONTES CUISINE

#### Characteristics of the production area

##### *Production area:*

MOMBARUZZO, CASTELROCCHERO  
MUNICIPALITY

##### *Planted area:*

5,5 HA

##### *Year of planting:*

1990

##### *Exposure:*

SOUTH / SOUTH-EAST

##### *Soil:*

CLAYEY-SILTY

##### *Planting density:*

4000 PLANTS/HA

##### *Training system:*

COUNTER-ESPALIER WITH GUYOT PRUNING

EIGHT BUDS PER PLANT

##### *Yield per hectare:*

90 QUINTALS/HA

##### *Harvest:*

MANUAL

We only use pesticides of natural origin derived  
from copper, sulphur and pyrethrum

#### Vinification and aging

##### *Crushing:*

CRUSHING AND DE-STEMMING

##### *Fermentation:*

IN TEMPERATURE-CONTROLLED

STAINLESS STEEL TANKS

##### *Production:*

5.000 BOTTLES

*Alcohol:* 13,40% VOL

*Sugars:* 1 g/l

*pH:* 3,48

*Dry extract:* 27 g/l

