

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

Note di Degustazione

*Colore:*

COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI  
VIOACEI 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

*Condizione vendemmia:*

MANUALE

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

Vinificazione ed affinamento

*Pigiatura:*

PIGIADIRASPATURA

*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  
*Varietà:*  
100% BARBERA

Tasting Notes

*Colour:*

RUBY RED WITH CRIMSON TINTS  
TENDING TO PURPLE

*Scents:*

THE BOUQUET IS VINOUS, WITH FRUITY ARO-  
MAS 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 PIEDMONTESE 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

