

Barbera d'Asti DOCG

Eleganza e contemporaneità in equilibrio



Una Barbera dal profilo moderno, in cui energia e profondità trovano un equilibrio naturale. Il lavoro in vigna e in cantina è orientato a valorizzare struttura, freschezza ed eleganza, per ottenere un vino intenso ma sempre armonico e riconoscibile

VARIETÀ

100% Barbera

COMUNE DI PRODUZIONE

Castelnuovo Calcea

ALTITUDINE

240 mslm

ESPOSIZIONE

Sud

ANNO DI IMPIANTO

2020

EPOCA DI RACCOLTA

metà - fine settembre

TIPOLOGIA DI TERRENO

argilloso – sabbioso con marne calcaree

RESA PER ETTARO

8000 kg

RACCOLTA

manuale in piccole cassette

VINIFICAZIONE

macerazione a temperatura controllata (27 - 28° C)
per 5 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

AFFINAMENTO

non previsto

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



Barbera d'Asti DOCG

Eleganza e contemporaneità in equilibrio

**VARIETY**

100% Barbera

MUNICIPALITY OF PRODUCTION:

Castelnuovo Calcea

ALTITUDE

240 m a.s.l.

EXPOSURE

South

YEAR OF VINEYARD PLANTING

2020

HARVEST PERIOD:

Mid- to late September

SOIL TYPE

Clay-sandy with calcareous marl

YIELD PER HECTARE:

8,000 kg

HARVEST:

Hand-picked in small crates

VINIFICATION:

Temperature-controlled maceration (27–28°C)
for 5 days; malolactic fermentation in stainless steel

AGING:

None

SERVING TEMPERATURE

16-18 °C

