



Barbera D'Asti DOCG

FABÈ

| | |
|--|--|
| VITIGNO Barbera | DENSITÀ 4500 Ceppi/Ha |
| VIGNETO Calamandrana | COLTIVAZIONE Guyot classico 6 - 8 gemme |
| ESPOSIZIONE Sud-Ovest | ETÀ MEDIA DEL VIGNETO 25 - 35 anni |
| ALTITUDINE 250 s.l.m. | RESA PER ETTARO 56 HL |
| COMPOSIZIONE DEL SUOLO Marne bianche e argille blu | VENDEMMIA Manuale, dalla metà di settembre |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino, dal carattere allegro e contemporaneo, profuma di piccoli frutti rossi, in particolare amarena, lampone e ribes. La sua essenza si manifesta con toni affabili, eleganti e avvolgenti. Un vino che si svela immediatamente ma che, con il passare del tempo, rivela appieno la sua complessità, invitando a scoprire ogni sfaccettatura con dolcezza e gradualità.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione in autoclave di acciaio inox a temperature controllate tra 24/28°C con la tecnica del cappello emerso per 8/12 giorni, seguono continue follature e rimontaggi per la ricerca di un'ottimale estrazione del colore ed una buona presenza di ossigeno disciolto. Una volta imbottigliato nell'estate successiva alla vendemmia, il vino prosegue l'affinamento per 9 mesi.

