



Barbera D'Asti DOCG

MAVI

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

Con un colore rosso rubino e sfumature amaranto, questo vino rivela al naso note distinte di fragoline di bosco e ciliegie mature mescolate a sensazioni di gigli bianchi. In bocca è vivace, con un'acidità croccante che attraversa la polpa e il dolce succo delle fragole. Facile da bere, rende il vino lungo e armonioso, mentre la presenza di tannini morbidi e di contorno dona eleganza.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione in autoclave di acciaio inossidabile a temperature controllate tra 24/28°C utilizzando la tecnica del cappello sommerso per 8/12 giorni, seguita da follature continue e rimontaggi per ottenere un'ottimale estrazione del colore e un buon apporto di ossigeno disciolto. Una volta imbottigliato nell'estate successiva alla vendemmia, il vino continua l'affinamento per almeno 3 mesi.

