

*Barbera*



## Barbera D'Asti DOCG MAVI

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

### VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione in autoclave di acciaio inox 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.

### 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.

