



#### TECNICA DI PRODUZIONE

L'altitudine media di 250 metri, la forma tradizionale dell'allevamento della vite e la gestione dei vigneti a basse rese consentono di produrre un vino dalle caratteristiche e dalla personalità sorprendenti.

La vinificazione è di tipo tradizionale con macerazione delle bucce di circa 10 giorni alla temperatura di 25-28 °C.

La fermentazione malolattica avviene appena terminata la fermentazione alcolica; segue ancora un periodo di affinamento in bottiglia per esaltarne la tipicità e l'eccezionale morbidezza.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** ampio e pronunciato con sentori di mirtillo e viola

**Sapore:** secco, ricco di sfumature come ciliegia e liquirizia, incredibilmente morbido per un barbera giovane

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Barbera

**Gradazione alcolica:** 13.50 % vol.

**Denominazione:** Barbera d'Asti DOCG

**Maturazione:** almeno 3 mesi sui lieviti, in acciaio

**Area di coltivazione:** Monferrato

