

BARBERA D'ASTI DOCG

UNE IDENTITÉ MARQUÉE

Il est obtenu à partir de raisins provenant exclusivement des vignobles de Bubbio (AT) et se caractérise par son originalité particulière qui révèle, au palais et au nez, le lien intime avec le territoire et sa tradition millénaire..

Cépage : 100 % Barbera

Zone de production : Bubbio (AT)

Exposition géographique : sud

Type de sol : argileux moyennement compact

Système de culture : contre-espalier simple avec taille en guyot

Année de plantation : 2006

Période de vendanges : deuxième décade d'octobre, en fonction du niveau de maturation souhaité

Méthode de récolte : manuelle

Vinification : égrappage-foulage doux, fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées à température contrôlée (25-28 °C). Décuvage et clarification statique par 2-3 transvasements. Fermentation malolactique spontanée en cuve inox, puis maturation pendant 3 à 5 mois. Filtration à la mise en bouteille. Éventuel affinage en bouteille.

Durée de vinification et d'affinage : 8 à 9 mois en cuves inox avec batonnages hebdomadaires et 8 à 10 mois en bouteille

Couleur : rouge tirant vers le grenat.

Parfum : bouquet très ample avec des notes de prune et de cerise mûre, de framboise et d'épices.

Saveur : très riche, très complexe, avec une teneur en tanins modérée qui s'harmonise parfaitement avec les sensations de fruits rouges à pleine maturité.

Teneur en alcool : 13-14 % vol. selon le millésime.

Accords : recommandé avec les plats principaux et les entrées copieux, les ragoûts, le gibier et les fromages affinés

Température de service : 16-18 °C

Informations techniques : contenu 0,75 cl.

Conditionnement : cartons de 6 ou 12 bouteilles

