



BARBERA D'ASTI **DOCG**

Vitigno: Barbera

Area di produzione: vigneti tipici del
Monferrato

Provenienza uve: vigneti di nostra conduzione
in Nizza M.to, Calosso e San Marzano O.

Vendemmia: fine settembre-primi di ottobre

Vinificazione: tradizionale con macerazione
delle bucce per 8-10 giorni con ausilio
di rimontaggi e delestage, conduzione
della fermentazione alcolica a 26-28°C
e successiva fermentazione malo lattica
a 18-20°C

Affinamento: in vasche inox,
imbottigliamento nella primavera successiva

Colore: rosso rubino limpido ed intenso

Odore: piacevolmente vinoso e caratteristico

Sapore: asciutto e rotondo, di buon corpo con
sentore di frutti del sottobosco

Temperatura di servizio: 16-18° C

Abbinamenti gastronomici: salumi, carni rosse,
cacciagione e formaggi a pasta dura



Strada per Canelli, 19 14051 Loazzolo (AT)

Reg. San Giovanni, 108 14053 Canelli (AT)

e-mail: info@pianbello.com info@cantineamerio.it www.pianbello.com