



Barbera d'Asti docg

Uve:

100% Barbera, provenienti da vigneti di proprietà.

Vendemmia:

Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 20 kg. nell'ultima decade di settembre.

Vinificazione:

Diraspa-pigiatura soffice delle uve più integre possibile, aggiunta di lieviti selezionati *Saccaromyces cerevisiae*, macerazione prolungata delle bucce facilitata dall'azione dei rimontaggi e dei delastage. Conduzione della fermentazione alcolica a 28-30° C.

Svinatura e separazione dei torchiati dal vino fiore.

Conduzione della fermentazione malolattica ad una temperatura di 20° C.

Illimpidimento spontaneo e travasi durante l'inverno.

Imbottigliamento:

Viene effettuato in primavera / estate successiva alla vendemmia, in bottiglie bordolesi tipo "Antica" pesante da 75 cl.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore rosso rubino di buona intensità.

Profumo vinoso, caratteristico piacevolmente fruttato.

In bocca buona struttura, morbido caldo armonico.

Caratteristiche analitiche:

Alcol 13,50 % Vol.

Acidità tot. 5.70 g/l

Acidità vol. 0,30 g/l

PH 3,53

Solforosa tot. 80 mg./lt

Solforosa libera 30 mg./lt.

Zuccheri residui < a 2 g/l

Abbinamenti:

Grande vino adatto a salumi, primi piatti, arrostiti, bolliti, stufati, cacciagione e formaggi.

Servire a temperatura ambiente 16/18°C.



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