



## **BARBERA D'ASTI** **DOCG**

**Vitigno:** Barbera 100%

**Area di produzione:** vigneti tipici del Monferrato, di nostra conduzione

**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

### **Caratteristiche analitiche:**

Alcol 14% Vol.

Acidità tot. 5.70 g/l

Acidità vol. 0,30 g/l

PH 3,50

Solforosa tot. 130 mg/l

Solforosa libera 80 mg/l

Zuccheri residui < 1 g/l

**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, caccagione e formaggi a pasta dura



Strada per Canelli, 19 14051 Loazzolo (AT)

Reg. San Giovanni, 108 14053 Canelli (AT)

e-mail: [info@pianbello.com](mailto:info@pianbello.com) [info@cantineamerio.it](mailto:info@cantineamerio.it) [www.pianbello.com](http://www.pianbello.com)