



Piemonte DOC Barbera

Uve: 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 6-8 giorni con ausilio di rimontaggi e delestage, conduzione della fermentazione alcolica a 26-28°C e successiva fermentazione malo lattica a 18-20°C
Recupero della saturazione carbonica

Affinamento: in vasche inox, imbottigliamento nella primavera successiva

Caratteristiche analitiche:

Alcol 13% Vol.

Acidità tot. 5,80 g/l

PH 3.50

Solforosa tot. 80 mg/l

Zuccheri residui 1 g/l

Colore: rosso rubino limpido ed intenso

Odore: intenso, vinoso e fruttato

Sapore: fresco, di buon corpo, armonico e fragrante

Temperatura di servizio: 16-18° C

Abbinamenti: pasta, grigliate di carne 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