



Barbera d'Asti DOCG



Classificazione:	Barbera d'Asti DOCG
Nome:	Barbera d'Asti
Provenienza:	Collina del Bricco Quaglia - Frazione Bionzo - Comune di Costigliole d'Asti
Vigneto:	Bricco Quaglia
Uvaggio:	Barbera 100%
Ceppi per ettaro:	6000
Età dei ceppi:	8 - 10 anni
Sistema allevamento:	Guyot
Esposizione al sole:	sud / sud - est
Suolo:	base calcarea, misto argilla
Resa:	9000 kg per ettaro
Bottiglie prodotte:	30000
Vinificazione:	Pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione sulle bucce per 7/8 giorni in serbatoi termocontrollati
Affinamento:	affinamento in serbatoi acciaio inox con temperatura controllata per 8/9 mesi
Colore:	Rosso rubino intenso, tendente verso il granata con l'affinamento
Profumo:	profumo intenso e vinoso quando giovane, persistenza di note speziate
Sapore:	al gusto richiama la ciliegia e la prugna, con l'evoluzione c'è un forte richiamo alla confettura, comunque sempre pieno e armonioso
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura servizio:	16-18°C
Invecchiamento:	3 - 5 anni
Abbinamenti:	E' il vino ideale per chi ama bere ogni giorno un buon bicchiere durante i pasti. Versatile, si può abbinare con gli svariati piatti della cucina Piemontese e non