



Barbera d'Asti

Denominazione d'origine controllata e garantita Superiore

| | |
|--|--|
| <i>Comune</i> | <i>Castelnuovo Calcea (AT) Italia</i> |
| <i>Vitigno</i> | <i>100 % Barbera (At 84 / 420A)</i> |
| <i>Esposizione</i> | <i>Sud e Sud-Est</i> |
| <i>Altimetria</i> | <i>240 m s.l.m.</i> |
| <i>Forma d'allevamento</i> | <i>Controspalliera con potatura Guyot basso /4.500 ceppi per ettaro</i> |
| <i>Terreno</i> | <i>Di medio impasto tendente al calcareo con buona ritenzione idrica</i> |
| <i>Clima</i> | <i>Mediterraneo con qualche influsso continentale specialmente in inverno; dalla primavera all'autunno è importante la presenza abituale del vento di direzione Sud denominato "Marin", che rinfresca le giornate più assolate</i> |
| <i>Anno d'impianto</i> | <i>1980-85</i> |
| <i>Vendemmia</i> | <i>Manuale in piccole ceste</i> |
| <i>Resa media d'uva per ettaro</i> | <i>7.0 Ton.</i> |
| <i>Vinificazione</i> | <i>Diraspapigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo(12-13 °C) per 4 giorni, quindi si scalda la massa per un giorno a 27 °C e si prosegue la fermentazione per una settimana a 24 °C. Fine fermentazione e malolattica in acciaio, quindi travaso in legno nel mese di marzo. Elevazione in legno per 13 mesi</i> |
| <i>Assemblaggio pre-imbottigliamento</i> | <i>3 mesi.</i> |
| <i>Filtrazione</i> | <i>Non prevista</i> |
| <i>Affinamento minimo in bottiglia</i> | <i>3 mesi</i> |
| <i>Caratteristiche enologiche Caranti 2010</i> | <ul style="list-style-type: none">• <i>gradazione alcolometrica 14.45% vol.</i>• <i>acidità totale 5,60 g/l</i>• <i>pH 3,64</i>• <i>SO2 85 mg/l</i>• <i>estratto secco 31.50 g/l</i> |
| <i>Abbinamenti gastronomici</i> | <i>Secondi piatti, insaccati e formaggi a media e lunga stagionatura</i> |
| <i>Periodo di consumo</i> | <i>10/15 anni</i> |
| <i>Presentazione commerciale</i> | <i>6 bottiglie 750 ml in scatola di cartone</i> |

