



Barbera d'Asti

Denominazione d'origine controllata e garantita

<i>Vitigno</i>	<i>100 % Barbera (At 84 / 420A)</i>
<i>Esposizione</i>	<i>Sud-Ovest</i>
<i>Altimetria</i>	<i>200 m s.l.m.</i>
<i>Forma di allevamento</i>	<i>Controspalliera con potatura a guyot basso con 5.000 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 aumenta l'escursione termica giorno-notte</i>
<i>Anno d'impianto</i>	<i>1968</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>La fermentazione è fatta sfruttando i lieviti indigeni cioè la flora già presente sulla buccia. Si raccolgono pochi quintali di uva qualche giorno prima. Si crea così una massa starter da aggiungere alla massa appena pigiata. Fine fermentazione e malolattica in acciaio dove rimane sur lie (cioè sulle fecce fini) sino all'imbottigliamento</i>
<i>Filtrazione</i>	<i>Non prevista</i>
<i>Affinamento minimo in bottiglia</i>	<i>Tre mesi</i>
<i>Caratteristiche enologiche</i>	<ul style="list-style-type: none"><i>gradazione alcolometrica 15,45 % vol.</i><i>acidità totale 6,00 g/l</i><i>pH 3,55</i><i>SO2 8 libera 3 totale</i><i>estratto secco 34,00 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>almeno 10 anni</i>
<i>Presentazione commerciale</i>	<i>6 bottiglie 750 ml in scatola di cartone</i>

