



Barbera d'Asti DOCG

Di un rosso rubino brillante con riflessi granati, questo vino nasce da vigneti particolarmente vocati. Il substrato calcareo argilloso ricco di sabbie esalta i suoi profumi vinosi e fruttati, intensi ed ampi e la struttura armonica del vino, caldo e asciutto in bocca, di lunga persistenza, adatto ad una cucina saporita, con antipasti, carni arrosto e formaggi stagionati.



DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: sud e sud-est.

Composizione terreno: terreno ricco di sabbie ed argille calcaree.

Densità Ceppi: circa 5000 ceppi per ettaro.

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: fine settembre / inizio ottobre.

Vinificazione: in cantina, l'uva viene diraspata, pigiata e messa a fermentare per una settimana a una temperatura compresa tra i 25 ai 30 gradi °C. Svinato e, con alcuni travasi, decantato, il vino è lasciato in vasca fino all'estate successiva avendo ultimato anche la fermentazione malolattica. Imbottigliato, è lasciato ad affinare 6 mesi in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Vitigno: Barbera

Colore: colore rosso rubino vivo ed intenso.

Profumo: profumo vinoso e fruttato.

Gusto: in bocca è avvolgente, leggermente acidulo e ben strutturato.

Abbinamenti gastronomici: si abbina benissimo a piatti non troppo elaborati (antipasti e primi) abbina agli arrosti di carne, selvaggina ed a formaggi stagionati. Si consiglia di berlo fresco a 17-18° C.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 13,5% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it