

La Vedetta

BARBARESCO

BARBERA D'ASTI

denominazione di origine controllata e garantita

SUPERIORE

Sarasino

vitigno

Barbera 100%

vigneto

comune: Castagnole delle Lanze

proprietà: altitudine 200 m s.l.m., esposizione Sud, sesto d'impianto 2,50x0,80m, densità 5000 ceppi/Ha, allevamento a Guyot a controspalliera

età: 15 anni

ettari: 0.7 Ha

resa: 70q/Ha

epoca di raccolta

terza decade di Settembre

produzione

3.500 bottiglie

vinificazione

selezione delle uve in vigneto, fermentazione alcolica seguita da macerazione per circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox, fermentazione malolattica a seguire

affinamento

affinamento in botte grande da 25 HL per 12 mesi; imbottigliamento in primavera

caratteristiche organolettiche

colore rosso rubino intenso assume con il passare del tempo eleganti riflessi granata; bouquet di frutta rossa, more, rosa, con note di caffè; armonico, con un finale persistente, pieno di carattere



La Vedetta

Strada Ca' Grossa 7
Barbaresco (CN) - Italy
Marco Viglino_ +39 335 62 62 604
info@lavedettawines.com

lavedettawines.com