

BARBERA D'ASTI

denominazione di origine controllata e garantita

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 contropalliera

età: 7 anni

effari: 0.5 Ha

resa: 70 q/Ha

epoca di raccolta

Terza decade di Settembre.

produzione

3.000 bottiglie

vinificazione

Selezione delle uve in vigneto, fermentazione alcolica ad opera di lieviti indigeni per circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox, fermentazione malolattica a seguire

affinamento

Affinamento di 6 mesi in vasche di cemento.

Imbottigliamento in primavera.

caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso; bouquet di frutta rossa, more, rosa; elegante e femminile, supportato da una ottima acidità.

La Vedetta

WINES



RACCOLTA DIFFERENZIATA

verifica le disposizioni del tuo comune

BOTTIGLIA	Vetro verde GL 71	RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero FOR 51	RACCOLTA DEDICATA
CAPSULA 0,75 lt - magnum 1,5 lt	polilaminato C/ALU 90	RACCOLTA ALLUMINIO

Strada Riccardo Terzolo 2
Barbaresco (CN) - Italy
info@lavedettawines.com

lavedettawines.com