

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: 20 anni

effari: 0.3 Ha

resa: 70q/Ha

epoca di raccolta

Terza decade di Settembre.

produzione

2.000 bottiglie

vinificazione

Selezione delle uve in vigneto, fermentazione alcolica ad opera di lieviti indigeni seguita da macerazione per circa 10 giorni in contenitori di acciaio inox, fermentazione malolattica a seguire.

affinamento

Affinamento in barriques e tonneaux usati per 16 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 aromi terziari; armonico, fresco, con un finale persistente, pieno di carattere.

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	polilaminato C/ALU 90	RACCOLTA ALLUMINIO

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

lavedettawines.com