

## BARBERA D'ASTI DOCG - "ARDUINE"

### VINO ROSSO SECCO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA.



**VITIGNO** 100% Barbera

**PRODUZIONE** 100 QL/Hat

**AREA DI PRODUZIONE**

Moasca (At) - Comune confinante con Canelli, particolarmente vocato per l'uva Barbera..

**COLTIVAZIONE DEL VIGNETO**

**Forma di allevamento** "Guyot" basso

Impianto su collina a 200 mt s.l.m.

**Pendenza:** 20%

**Natura del terreno:** Franco-Sabbiosa

**Esposizione:** Sud-Estt

**VINIFICAZIONE**

Dopo una vendemmia effettuata non appena raggiunta la maturità fenologica delle viti per poter ottenere un vino più fresco e non esageratamente impegnativo, le uve, raccolte a mano, dirasbate e pigiate, vengono inviate in appositi fermentini termocondizionati dove avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 24°C..

A raggiungimento del colore desiderato avviene la separazione del mosto dalle bucce e il mosto si avvia al termine della fermentazione alcolica per proseguire direttamente con la fermentazione malolattica.

Il vino così ottenuto viene stoccato in vasche frigorifere per avviare la stabilizzazione del prodotto per essere così pronto per l'imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia come vino di pronta beva.

**AFFINAMENTO**

Minimo 3 mesi in bottigli

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** Rosso rubino con riflessi violacei

**Bouquet:** fresco e fruttato

**Sapore:** semplice, piacevole, di media persistenza e con marcata vena acidula.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol

**ABBINAMENTI**

Primi piatti, carni bianche, formaggi di media stagionatura

**DA SERVIRE** a temperatura di 18 ° C

**CONFEZIONI** Bottiglie da 0,75 LT

**CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE**

In posizione orizzontale, in luogo fresco ed asciutto , al riparo da fonti di luce e di vibrazioni