

## BARBERA D'ASTI DOCG - "SENS"

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



**VITIGNO** 100% Barbera

**PRODUZIONE** 70 QL/ha

**AREA DI PRODUZIONE** Moasca – AT

#### COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

**Forma di allevamento** "Guyot" basso  
Impianto su collina a 150 metri s.l.m.

**Pendenza:** 20%

**Natura del terreno:** Franco-Sabbiosa

**Esposizione:** Sud-Est

#### VINIFICAZIONE

Dopo una vendemmia effettuata non appena raggiunta la maturità fenologica delle viti per potere ottenere un vino più fresco e non esageratamente impegnativo, le uve diraspate e pigiate vengono stoccate assieme al mosto in appositi fermentini termocondizionati dove avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 24°C. Non appena terminata la fermentazione alcolica avviene la fermentazione malolattica indotta tramite lo stoccaggio del vino in vasche riscaldate.

Il prodotto viene poi stabilizzato stoccandolo in vasche frigorifere.

Dopo un ulteriore travaso il prodotto viene imbottigliato nella primavera successiva la vendemmia.

#### AFFINAMENTO

Minimo 3 mesi in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino con riflessi violacei

**Bouquet:** Fruttato, non esageratamente impegnativo ma ben delineato.

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

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

#### ABBINAMENTI

Primi piatti, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

**DA SERVIRE** a temperatura di 16-18° C.

**CONFEZIONI** Bottiglie da 0,75 L.

#### CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE

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