

VIGNE DEI MASTRI



ARTURO BARBERA D'ASTI DOC

Vitigno: Barbera 100%

Localione dei vigneti: Fraz. Loreto – Costigliole d'Asti, Italia

Altitudine: 380 m. s.l.m

Esposizione: Ovest / Sud Ovest

Densità piante: 5000 ceppi / ettaro

Forma di allevamento: cordone speronato

Vinificazione:

- cernita e selezione delle uve
- diraspatura e pigiatura
- Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce con rimontaggi periodici
- fermentazione malolattica
- affinamento in vasche di cemento

Caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino con riflessi violetti, questo Barbera offre profumi di prugna e amarena con un tocco di spezie dolci. Fresco e asciutto al palato, è armonioso e di ottima bevibilità, con tannini morbidi e una piacevole persistenza.

Servire a 16-18°C.

