

# ***BARBERA D'ASTI***

## **DOCG**

**VITIGNO:** BARBERA D'ASTI

**AREA DI PRODUZIONE:** vigneti tipici del Monferrato

**PROVENIENZA UVE:** vigneti di nostra conduzione in Nizza M.to, Calosso e

San Marzano O.

**VENDEMMIA:** fine settembre-primi di ottobre

**VINIFICAZIONE:** tradizionale con macerazione delle bucce per 8-10 giorni con ausilio di rimontaggi e delestage, conduzione della fermentazione alcolica a 26-28°C e successiva fermentazione malo lattica a 18-20°C

**AFFINAMENTO:** in vasche inox, imbottigliamento nella primavera successiva

**COLORE:** rosso rubino limpido ed intenso

**ODORE:** piacevolmente vinoso e caratteristico

**SAPORE:** asciutto e rotondo, di buon corpo con sentore di frutti del sottobosco

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C

**ABBINAMENTI**

**GASTRONOMICI:** salumi, carni rosse, cacciagione e formaggi a pasta dura



# *Amerio*

CANELLI - ITALIA