

# BARBERA D'ASTI DOCG BIOLOGICO

## VITIGNO:

Barbera 100% proveniente dal vigneto Cavالبianc, situato in Agliano Terme e coltivato interamente col metodo biologico cioè senza utilizzo di diserbanti ed altre sostanze chimiche di sintesi, ma solo verderame e zolfo.

## VINIFICAZIONE:

fermentazione in tini di acciaio per circa 15 giorni ad una temperatura massima di 28 gradi.

La vasca viene riempita con una parte dei grappoli interi senza schiacciatura. In questo modo la fermentazione avviene nel chicco, ottenendo così un vino più fruttato.

Vengono effettuati numerosi rimontaggi al giorno per una estrazione ottimale.

## AFFINAMENTO:

una parte del vino (circa 50%) viene affinato in barriques di rovere francese da 225 litri per circa 6 mesi. La restante parte rimane in vasca in acciaio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

rosso rubino scuro, al naso emergono note fruttate di lampone e mora, in bocca è caldo e vellutato con struttura molto piena e lieve tannino nel finale.

## SI ACCOMPAGNA A:

antipasti, salumi, primi piatti di pasta e ravioli, carni bianche, formaggi freschi e stagionati.



## VARIETY: 100%

Barbera from the Cavالبianc vineyard, located in Agliano Terme and cultivated entirely with the organic method, without the use of herbicides and other synthetic chemicals, but only copper and sulfur.

## VINIFICATION:

fermentation in steel vats for about 15 days at a maximum temperature of 28 degrees.

The vat is filled with a part of the whole bunches without crushing. In this way the fermentation takes place in the grain, thus obtaining a fruitier wine.

Numerous pumping overs are carried out every day for optimal extraction.

## AGING:

a part of the wine (about 50%) is aged in 225 liter French oak barriques for about 6 months. The remainder remains in the steel tank.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:** dark ruby red, fruity notes of raspberry and blackberry emerge on the nose, warm and velvety in the mouth with a very full structure and light tannins in the finish.

## GOES WITH:

appetizers, cured meats, pasta and ravioli first courses, white meats, fresh and aged cheeses.