

MANFREDI A&C SRL
VIA TORINO 15
12060 FARIGLIANO (CN) ITALY
TEL 0039/0173/76666
MAIL anna@manfredicantine.it

BARBERA D'ASTI DOCG

DOCG VINO ROSSO

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G. Vino Rosso
ORIGINE	Italy – Sud Piemonte Provincia di Asti
TIPO	Secco
VITIGNO	100% Barbera
TERRENO	Calcareo argilloso
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice con pigiadiraspatrice. Fermentazione a temperatura controllata Dopo la fermentazione tumultuosa il prodotto Continua la sua evoluzione con una leggera Fermentazione fino all'esaurimento degli zuccheri
INVECCHIAMENTO	1/3 invecchiato in botti grandi-1/3 in barriques 1/3 invecchiato in contenitori di acciaio La parte invecchiata in legno diventa morbida e vellutata mentre la parte in acciaio mantiene il gusto fruttato tipico di questo prodotto

DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO Dopo 1 anno di invecchiamento

ENOLOGO Gianni Marchisio

NOTE CARATTERISTICHE

COLORE Rosso rubino

AROMA Quando è giovane il profumo è intenso e vinoso
Durante l'invecchiamento trasforma note speziate
con nuance eteree

GUSTO Secco, pieno corpo, invitante

ANALISI

ALCOHOL 13 % VOL

ACIDITA' TOTALE 5,81 g/l

PH 3,49

ZUCCHERI 1,42 g/l

CARATTERISTICHE

ABBINAMENTI Servire a 16-18° C.
Piatti a base di carne, arrostiti.
Ottimo abbinato con formaggi stagionati

CONSERVAZIONE In luogo fresco e asciutto
Pronto per essere consumato ma può essere
Conservato per 3-4 anni



PROFILO

IL vino DOCG è controllato dal Consorzio Barbera d'Asti e del Monferrato. Le garanzie sono emesse dopo una degustazione effettuata da membri incaricati dal consorzio