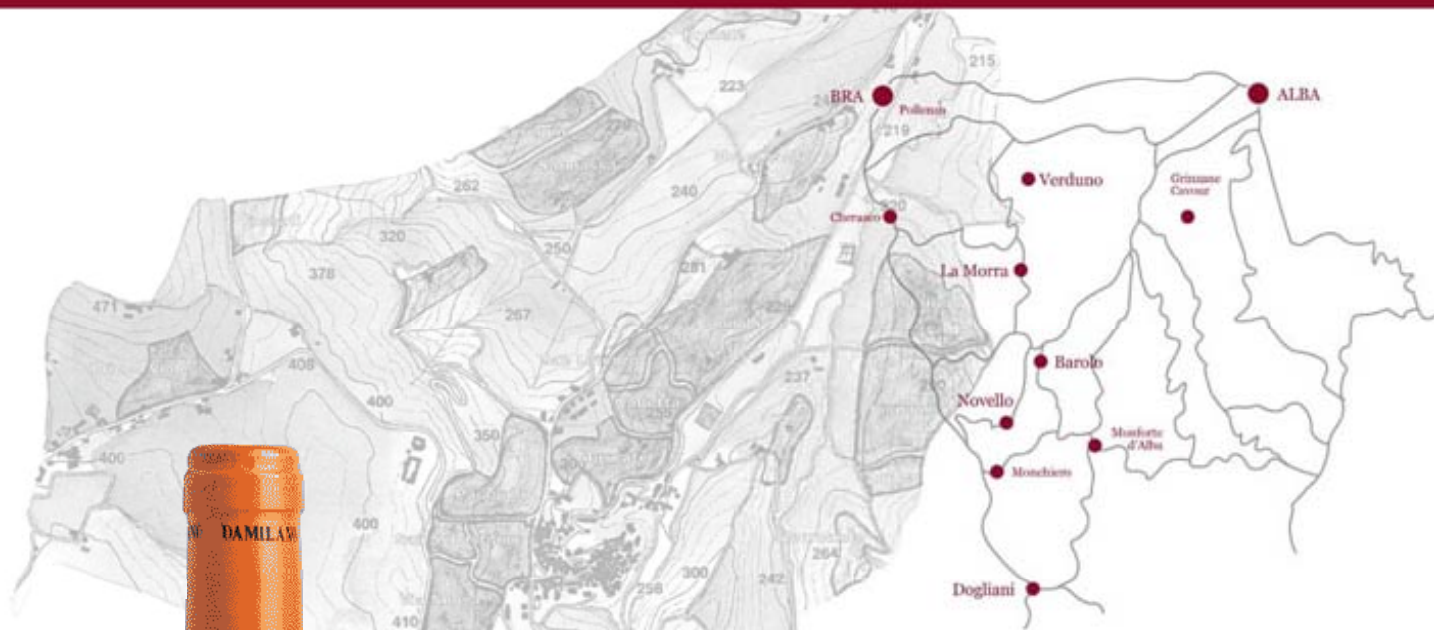




DAMILANO

BAROLO



BARBERA D'ASTI DOCG

La Barbera d'Asti è stata proposta a partire dall'annata 2008 e rappresenta certamente una nuova grande sfida su uno dei più importanti vitigni autoctoni del Piemonte. La produzione della Barbera d'Asti è frutto di un recente accordo in locazione che prevede la conduzione di 17 ettari di vigneti siti in Casorzo in provincia di Asti, nel Monferrato zona storicamente coltivata a barbera fin dai primi dell'Ottocento.

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: Comune di Casorzo - provincia di Asti

Età della vigna: 20 - 30 anni

Tipo di terreno: marne bianche tendenti al calcareo

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 50/70 quintali per ettaro

Colore: rosso porpora intenso

Profumo: fruttato con leggere note speziate

Sapore: etereo con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate, persistente in bocca

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

Affinamento: 20%barrique, 40%barrique usate secondo passaggio, 40% tonneaux