



Barbera d'Asti DOCG Valdevani

Varietà di uva: 100% Barbera.

Origini: La vigna si trova nel comune di Vinchio (AT), sottozona Boglietto e Valdevani.

Tipo di terreno: Sabbioso, con buone percentuali di limo e venature di argilla.

Periodo di raccolta: Settembre.

Vinificazione: Fermentazione con rimontaggi giornalieri. Il contatto con le bucce si protrae 6-8 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.

Invecchiamento: Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. A seguire, il vino viene imbottigliato per preservare i suoi frutti dolci ed il carattere delicatamente vinoso.

Imbottigliamento: Imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia, affina almeno 1 mese prima dell'introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Ampio, vinoso, inteso di frutti di bosco e ciliegia.

Sapore: Asciutto e armonico.

Gradi: 13,5 % - 14 %

Abbinamenti: Antipasti, salumi, primi piatti, carne, formaggi freschi.

Grape variety: 100% Barbera.

Origins: The vineyard is located in Vinchio village, subzone Boglietto and Valdevani, in Asti province.

Type of soil: Sandy soil, with good percentages of silt and veins of clay.

Harvesting time: September.

Vinification: Fermentation with frequent daily pumping of the must. The contact with the skins extend 6-8 days in steel tanks with carefully controlled temperature.

Ageing: Drawing off is immediately followed by malolactic fermentation. After this, the wine is bottled to preserve its fruit and the winy features.

Bottling: It takes place approximately in May, following the harvest. At least 1 months before being marketed.

Color: Ruby red, intense.

Nose: Wide, winy, intense mixed berries and cherries.

Palate: Dry and well balanced.

Degree: 13,5 % - 14 %

Food pairings: Appetizers, salami, main courses, meat and fresh cheeses.


MauroSebaste

Azienda Agricola Sylla S.S. · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

