



## Barbera d'Asti DOCG Valdevani

**Varietà di uva:** 100% Barbera

**Origini:** La vigna si trova nel comune di Vinchio in località Valdevani e Boglietto.

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

**Periodo di raccolta:** Settembre

**Vinificazione:** Dopo il diradamento estivo, l'uva viene vendemmiata manualmente in cassette forate da 25 kg. Dopo un'ulteriore selezione manuale su tavoli vibranti l'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice. Il contatto con le bucce si protrae 6-8gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.

**Invecchiamento:** Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. Affinamento di almeno 4-6 mesi in vasca di acciaio.

**Imbottigliamento:** Dopo il necessario affinamento in acciaio, nella primavera successiva alla vendemmia.

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumo:** Ampio di spezie e frutti di bosco, delicato ma intenso.

**Sapore:** Asciutto ed armonico.

**Gradi:** 13,5%-14%

**Abbinamenti:** Secondi piatti di carne, formaggi e salumi.

**Grape variety:** 100% Barbera

**Origins:** *The vineyard is located in Vinchio village, Valdevani and Boglietto district*

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

**Harvesting time:** *September*

**Vinification:** *After the green harvest doing in the summer, grapes are manually harvested in 25 kg perforated boxes. After a further hand- selected made on vibrating table, the grape is soft press. The contact with the skins lasts 6-8 days in steel tanks thermoregulated with an automatic system of pumping over and fulling.*

**Ageing:** *After the racking follows the malolactic fermentation. Aging for at least 4-6 months in steel tanks.*

**Bottling:** *After the necessary refinement in steel, in the spring following the harvest.*

**Color:** *Intense ruby red.*

**Nose:** *Full of spices and berries, delicate but intense.*

**Palate:** *Dry and harmonious.*

**Degree:** 13,5%-14%

**Food pairings:** *Second courses of meat, cheeses and cold cuts.*

  
*MauroSebaste*

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

