



Viticoltori dal 1914

BARBERA D'ASTI DOCG "CIABOT D'LA MANDORLA"



ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TERRENO: Sabbioso, argilloso, tufaceo e calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Il tradizionale "Guyot" piemontese

RESA PER ETTARO: 90 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 20-30 anni

UVAGGIO: 100% Barbera

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Selezione e raccolta delle uve a cui segue una pigiatura soffice. La fermentazione, che ha una durata di 4 settimane, avviene in vasca di acciaio inox ed è accompagnata da macerazioni a cappello sommerso ad una temperatura di 28/29°. L'affinamento prosegue nelle vasche di acciaio per circa 6 mesi e poi almeno 2 mesi in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino con sfumature di granato.

PROFUMO: Ampio, intenso con raffinate nuances di fiore di mandorla

SAPORE: Tranquillo, robusto con retrogusto di mandorla fresca.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

ACIDITA' TOTALE: <5,5 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 1 gr./l

ABBINAMENTI: Salumi, formaggi stagionati e piatti a base di carne rossa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima del servizio>

PREMI E RICONOSCIMENTI:

2020 TOURING CLUB VINIBUONI D ITALIA > 3 STELLE (ANNATA 2018)

2021 AIS VITAE+MENZIONE SPECIALE CUPIDO > 3 VITI (ANNATA 2018)

2021 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2018)

2019 LUCA MARONI > 89 PUNTI (ANNATA 2018)

2018 LUCA MARONI > 94 PUNTI (ANNATA 2017)

N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti