



Viticoltori dal 1914

BARBERA D'ASTI DOCG "PRIMAVERA"



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: 10-30 anni

UVAGGIO: 100% Barbera

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Selezione e raccolta delle uve a cui segue una pigiatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento prosegue nelle vasche di acciaio per circa 6 mesi e poi almeno 2 mesi in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino, tendente al granato

PROFUMO: Sentori di frutta rossa e mandorla

SAPORE: Fresco, pieno e armonico al palato

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

ACIDITÀ TOTALE: <5,5 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 3 gr./

ABBINAMENTI: Salumi e primi piatti. Perfetto con bolliti, grigliate miste e arrosti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

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