



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**