

## SCHEDA TECNICA

# BARBERA D'ASTI DOCG Bio



**Annata:** 2023

**Tipologia:** Bianco

**Qualificazione:** Barbera d'Asti DOCG

**Vitigno:** Barbera Nera 100%

**Produzione:** 12.000 bottiglie

**Zona di produzione:** Isola d'Asti

**Produzione per ettaro:** 70 quintali

**Esposizione e altitudine:** sud/ovest - 350slm

**Terreno:** argillo - sabbioso

**Anno d'impianto:** 2005

**Vendemmia:** seconda decade di settembre.

**Densità piante:** 4.000 piante per ha.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Vinificazione e affinamento:** acciaio 6 mesi.

**Gradazione alcolica:** 13,5°C

**Tenore zuccherino:** 1g/l

**Acidità Totale:** 5,50

**PH:** 3,45

**Note di degustazione:** Il vino è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Il profumo ha note di fiori e frutti rossi (ciliegia, prugna), con un finale di mandorle e spezie. Il gusto è morbido, caldo e intenso.

**Abbinamenti consigliati:** vino da tutto pasto grazie alla sua versatilità. Apprezzabile anche con pesci di mare.

**Temperatura di servizio:** 16 °C



PODERI DEI  
BRICCHI ASTIGIANI