

SCHEDA TECNICA

BRICCO DEL PERG

Barbera d'Asti Superiore DOCG Bio



Annata: 2020

Tipologia: Rosso

Qualificazione: Barbera d'Asti DOCG Superiore

Vitigno: Barbera Nera 100%

Produzione: 2.000 bottiglie

Zona di produzione: Isola d'Asti

Produzione per ettaro: 60 quintali

Esposizione e altitudine: sud / 300-450slm

Terreno: argillo - marnoso

Anno d'impianto: 1998

Vendemmia: terza decade di settembre.

Densità piante: 4.000 piante per ha.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vinificazione e affinamento: 50% 12 mesi in botti di rovere da 26Hl e 50% Tonneaux di rovere francese da 500lt.

Gradazione alcolica: 14,5°C

Tenore zuccherino: 1g/l

Acidità Totale: 5,30

PH: 3,45

Note di degustazione: Colore rosso rubino di grande intensità. Profumo fine e variegato con note di frutti rossi e sfumature di vaniglia e spezie dolci. Il Gusto è armonico e strutturato con acidità e morbidezza pienamente equilibrate.

Abbinamenti consigliati: Si abbina con primi piatti elaborati, arrostiti, selvaggina, salumi, e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 °C



PODERI DEI
BRICCHI ASTIGIANI