



*Mainerdo*<sup>®</sup>

# BARBERA D'ASTI DOCG



**Uva da cui è prodotto:** Barbera d'Asti

**Zona di origine:** Comune di Costigliole d'Asti. Acquisto uve.

**Superficie totale del vigneto:** Ha 2,44

**Esposizione solare:** Sud/Sud-Ovest

**Suolo:** Terreno Tortoniano ricco di marne molto compatte, con una certa % di limo.

**Ceppi per ettaro:** da da 3800 a 5000.

**Sistema di allevamento:** Guyot con 7-8 gemme.

**Vendemmia:** A mano in cassette da 25 kg. circa.

**Produzione media:** 75 hl. per ettaro

**Vinificazione:** in tini di rovere a 28 – 30°C per 15 – 18 giorni

**Affinamento:** Da 8 a 10 mesi in botti di rovere di Slavonia.

**Colore:** rosso intenso purpureo con riflessi scuri.

**Profumo:** mora, cassis, prugna, pepe nero, tabacco, vaniglia, cioccolato, ciliegia.

**Gusto:** pieno, vigoroso ed intenso con una buona struttura tannica ed una gradevole acidità.

**Abbinamenti gastronomici:** cucina tipica piemontese, arrostiti, formaggi di media stagionatura.

**Temperatura servizio:** 15-17°C

**Gradazione alcolica:** 13,5%vol-14%vol

**Bottiglie prodotte per anno:** 15000 circa.

**Formati disponibili:** 75 cl.



**Azienda Vitivinicola Mainerdo**

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056  
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com