

# BARBERA D'ASTI DOCG

La barbera è un vitigno che ha sempre fornito vini generosi, ricchi di colore, di corpo, di allegria, la cui qualità è legata al territorio. I vigneti siti in Nizza Monferrato danno garanzia di qualità e struttura.

Vitigno: Barbera 100%

Esposizione: est - sud est

Tipo di terreno: argilloso-limoso

Giacitura: media collina

Altitudine: 150 s.l.m.

Sesto di impianto: 5200 piante/ ha

Forma di allevamento: guyot

Produzione: 9 t/ ha

Vendemmia: seconda-terza decade di settembre, manuale in cassette da 20 kg.

Vinificazione: in vasca di acciaio inox a temperatura controllata 24-26°C

Macerazione: sulle sue bucce per circa 8 giorni.

Fermentazione malolattica: 100 %

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Alla vista: colore rosso rubino intenso

Al naso: frutti rossi, amarena, ciliegia, ribes nero

Al gusto: strutturato, asciutto

Abbinamenti: salumi del territorio, formaggi freschi, primi piatti

Temperatura di servizio: 17-18°C

Consumo: entro 4 anni dall'imbottigliamento

Formati: 0,75 L – 1,5 L – 3 L – 5 L



AZIENDA AGRICOLA AVEZZA PAOLO - REGIONE MONFORTE, 35 -14053 CANELLI (AT) ITALIA  
Telefono +39 0141 822296 email: [contatti@paoloavezza.com](mailto:contatti@paoloavezza.com) - [www.paoloavezza.com](http://www.paoloavezza.com)