

Vietti



Barbera d'Asti La Crena 2006

Denominazione: D.O.C.

Regione: Asti, Piemonte

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: 1996

Vigneto: dal vigneto singolo in La Crena sito nel comune di Agliano d'Asti con 4.800 piante per ettaro coltivate a gouyot. Il vigneto è stato impiantato nel 1932 su terreno limo tendenzialmente argilloso. Esposizione sud. Superficie totale di 3 ettari. La produzione per ettaro è di 20 hl. 8-10 gg. di fermentazione alcolica in tine in acciaio aperte, con sistema di fungature meccaniche, "délestage" e numerosi rimontaggi all'aria, il tutto ad una temperatura tra 26-32° C. Appena finita la fermentazione alcolica viene spostato in barriques dove fa la malolattica.

Invecchiamento: in barriques per circa 16 mesi. Imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione: colore rosso rubino con aromi di frutta matura e concentrata di mora rossa e ciliegia con nota di spezie tostate.

Abbinamenti: stufati, pasta con verdure di stagione, pollame condito con ricche salse, selvaggina, arrosti di carne e formaggio forte.

Alcol: 14.80 % Alc. by vol

Acidità totale: 6.3 g/L.

Estratto secco totale: 31.5 g/L.

Bottiglie: 13.440 bottiglie - 150 magnum.



Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941
info@vietti.com • www.vietti.com