



## Barbera d'Asti La Crena

**Denominazione:** Barbera d'Asti D.O.C.G.

**Varietà:** Barbera 100%

Dalla regione La Crena sita nel comune di Agliano Terme con una densità media per ettaro di 4.800 piante coltivate a Guyot. La parte più vecchia del vigneto è stata impiantata nel 1932 su un terreno limo-argilloso con esposizione a sud.

**Vinificazione:** la fermentazione alcolica è svolta in tine d'acciaio aperte per una durata di circa 2 settimane, con sistema di fungature meccaniche, "délestage" e numerosi rimontaggi all'aria. Dopo la fermentazione alcolica, avviene una macerazione post-fermentativa con le bucce, il tutto viene poi svinato e quindi trasferito in barriques per la malolattica.

**Invecchiamento:** circa 18 mesi tra barriques, botte e acciaio.

**Descrizione:** colore rosso rubino con aromi di frutta matura e concentrata di mora rossa e ciliegia con note speziate. Al palato è avvolgente, pieno con una spiccata acidità nel finale che dona al vino verticalità ed eleganza.

