



## Barbera d'Asti Trevie

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

**Varietà:** Barbera 100%

Uve derivanti da vigneti in Agliano Terme, località La Crena, e da altri paesi delle colline astigiane. La densità media è di 4.500 piante per ettaro.

**Vinificazione:** macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per circa due settimane in vasche d'acciaio con frequenti rimontaggi e "délèstages". Dopodiché avviene una macerazione post-fermentativa sulle bucce e dopo la svinatura il vino viene trasferito in barriques per la fermentazione malolattica.

**Invecchiamento:** barriques, botti e acciaio per circa 12 mesi.

**Descrizione:** colore rosso rubino con note minerali e di vaniglia. Vino con corpo medio e secco, con fresca acidità (perfetto a tutto pasto) e tannini soffici. È una Barbera molto ben bilanciata, con una buona complessità ed un finale di ciliegie rosse.

