

Vietti



Barbera d'Asti La Crena 2013

Denominazione: D.O.C.G.

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: dalla regione La Crena sito nel comune di Agliano Terme con una densità media per ettaro di 4.800 piante per ettaro coltivate a guyot. La parte più vecchia del vigneto è stato impiantato nel 1932 su un terreno limo-argilloso con esposizione a sud. La superficie totale è di 6 ettari circa.

La fermentazione alcolica è svolta in tine d'acciaio aperte per una durata di 2 settimane, 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 svolge la malolattica.

Invecchiamento: in barriques/botte per circa 16 mesi.

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

Alcol: 14,50% Alc./Volume

Acidità totale: 5,90 g/L

Estratto secco totale: 29,90 g/L



Vietti