

Vietti



Barbera d'Asti Tre Vigne 2014

Denominazione: D.O.C.G.

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: vigneti in Agliano d'Asti, borgata La Crena, con parte delle vigne più vecchie usate per il Barbera "La Crena" ed altri vigneti limitrofi. La densità media è di 4.800 piante per ettaro e la produzione per ettaro tra i 40 e i 50 hl. Macerazione a freddo pre-fermentativa per 96 ore. Fermentazione alcolica per 18 giorni in vasche d'acciaio a 30-32 °C, con frequenti rimontaggi e "délestage". Malolattica in barriques e seguente contatto con le fecce per 6 mesi.

Invecchiamento: complessivo tra barriques e botti di rovere tradizionale di 16 mesi. Imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione: colore rosso rubino con note minerali e di vaniglia. Vino con corpo medio e secco, con fresca acidità (perfetto per l'accompagnamento con il cibo) e tannini soffici. Barbera molto ben bilanciato, buona complessità e finale di ciliegie rosse.

Combinazioni: antipasti, insalate ricche, verdure di stagione grigliate, zuppe, stufati, pasta, carne di vitello e maiale, pollo con sughi leggeri.

Alcol: 13,86% Alc. by vol.

Acidità totale: 6,13 g/L

Estratto secco totale: 28,9 g/L



Vietti

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