

# Vietti



## Barbera d'Asti Tre Vigne 2007

**Denominazione:** D.O.C.

**Regione:** Asti, Piemonte

**Varietà:** 100% Barbera

**Vinificazione:** dalla selezione di tre vigneti in Agliano d'Asti, borgata La Crena: una parte della vigna La Crena, la stessa usata per il Barbera Cru "La Crena", una piantata nel 1978 ed un'altra nel 1996. La densità media è di 4.800 piante per ettaro e la produzione per ettaro di 39 hl. Macerazione a freddo pre-fermentativa per 48 ore. Fermentazione alcolica per 12 giorni in vasche d'acciaio a 30-32 °C, con frequenti rimontaggi e "délestage". Malolattica in barriques e seguente contatto con le fecce per 4 mesi.

**Invecchiamento:** complessivo tra barriques e botti di rovere di Slavonia di 12 mesi. Imbottigliato senza filtrazione a gennaio 2008.

**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:** 14.58 % Alc. by vol.

**Acidità totale:** 5.9 g/L.

**Estratto secco totale:** 30.6 g/L

**Bottiglie:** 60.550 bottiglie



## Vietti

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