

Vietti



Barbera d'Asti Tre Vigne 2008

Denominazione: D.O.C.G.

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: 14.06 % Alc. by vol.

Acidità totale: 6.04 g/L.

Estratto secco totale: 26.30 g/L

Bottiglie: 61.500 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