



Barbera d'Asti Tre Vigne 2011

Denominazione: D.O.C.G.

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: vigneti in Agliano d'Asti, borgata La Crena. Le vigne più vecchie usate per il Barbera "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 tra i 40 e i 50 hl. Macerazione a freddo pre-fermentativa per 96 ore. Fermentazione alcolica per 14 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 tradizionale di 14 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: 14.00% Alc. by vol.

Acidità totale: 5.60 g/L

Estratto secco totale: 26.30 g/L

