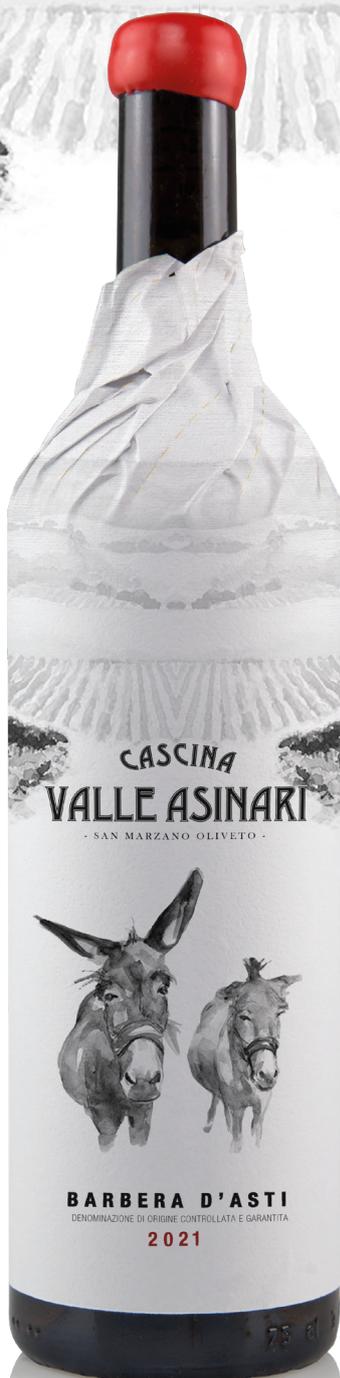


CASCINA VALLE ASINARI

- SAN MARZANO OLIVETO -



BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2021

Per la produzione della Barbera d'Asti vengono usate le uve provenienti dalla parte più bassa della vigna a San Marzano Oliveto (AT).

Fermentazione spontanea con utilizzo di soli lieviti indigeni in vasche di cemento, della durata di circa 12 giorni. Dopodiché il vino viene svinato e pressato per poi tornare nelle vasche di cemento e compiere la fermentazione malolattica. Affinamento in una grande botte di rovere di Slavonia della capacità di 8000 litri di circa 50 anni di età. **Rosso rubino purpureo è elegante e rotondo, di gran corpo e notevole struttura e un bouquet particolarmente seducente, con una speziatura mentolata e un frutto fragrante.**



Uve
100% Barbera

Zona produzione
Valle Asinari,
San Marzano Oliveto (AT)

Esposizione e altitudine
SUD, 300 mslm

Tipologia di terreno
sabbioso - limoso

Sistema di allevamento
Guyot

Densità d'impianto
4500 ceppi/ettaro

Epoca di vendemmia
fine settembre

Temperatura di servizio
15/17 °C