



NEIRONE BARBERA D'ASTI

Vino Rosso docg

14,5%

Colore intenso con riflessi granata e profumo intenso di marasca e prugna. Al palato si presenta di ottima acidità e di buon corpo, armonico ed equilibrato. Grande struttura.

Perfetto con primi piatti saporiti e secondi di carni rosse e cacciagione.

Servire a 18°C.

Vinificazione

Macerazione termo-controllata a 28°C per 10-15 giorni.

Maturazione e affinamento

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 6 mesi.

2 mesi in bottiglia.

Area di produzione

Alto Monferrato Astigiano

Uva

Barbera

Tipologia di terreno

Franco limoso argilloso

Età media viti

40 anni

Produzione per ettaro

8000 Kg/ha

Epoca della vendemmia

Fine settembre - Inizio ottobre

