

PRODUTTORI DEL GAVI



NEIRONE

Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Dal colore e profumo intenso, al palato si presenta di ottima acidità e di buon corpo. Perfetto con primi piatti saporiti e secondi di carni rosse e cacciagione. Temperatura di servizio: 18-20° C.

Uva	<i>Barbera</i>
Assemblaggio	<i>acciaio</i>
Zona di produzione	<i>Alto Monferrato Astigiano</i>
Tipologia del terreno	<i>franco limoso argilloso</i>
Età media delle viti in produzione	<i>40 anni</i>
Resa di uva per ettaro	<i>90 q per ettaro</i>
Epoca della vendemmia	<i>fine settembre – inizio ottobre</i>
Vasche di fermentazione	<i>acciaio inox</i>
Durata di fermentazione e macerazione	<i>termo-controllata a 28-30°C per 10-15 giorni</i>
Fermentazione malolattica	<i>si</i>
Modalità e durata dell'affinamento	<i>acciaio almeno sei mesi. In bottiglia uno/due mesi.</i>
Gradazione alcolica	<i>14,5% vol</i>