

NEIRONE BARBERA D'ASTI

VINO ROSSO DOCG



VINIFICAZIONE

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

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 6 mesi. 4 mesi in bottiglia.

AREA DI PRODUZIONE

Alto Monferrato Astigiano

UVA

Barbera

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco limoso argilloso

ETA' MEDIA VITI

50 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

8.000 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Fine Settembre - Inizio ottobre

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



SOCIETÀ AGRICOLA PRODUTTORI DEL GAVI • P.IVA 00167420066
VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO, 45 - 15066 GAVI (AL)
TEL. +39 0143 642786 INFO@PRODUTTORIDELGAVI.COM