



Adriano Grasso

Vignaiolo



BARBERA D'ASTI DOCG

VIGNETO

Vitigno: 100% Barbera
Terreno: argilloso calcareo
Epoca di vendemmia: fine settembre
Vendemmia: manuale in cassette da 25 kg

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con lieviti autoctoni naturali.
L'estrazione dei profumi e del colore dalle bucce è fatta con follature manuali.
10% del vino è affinato in barrique per 6 mesi.
Temperatura di fermentazione: 25-28 °C
Durata: 15 giorni
Fermentazione malo-lattica: si

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fresco e vibrante, esuberante nei profumi, sentori di frutti rossi, viola e rosa. Finale morbido ed elegante.