



Adriano Grasso

Vignaiolo



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

VIGNETO

Vitigno: 100% Barbera
Terreno: argilloso calcareo
Epoca di vendemmia: inizio ottobre
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 e periodici delestage. Dopo due settimane di macerazione il vino è travasato in barrique dove termina la fermentazione.
Temperatura di fermentazione: 25-28 °C
Durata: 3 settimane
Fermentazione malo-lattica: in barrique

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Potente, ricco ma elegante. Colore rosso violaceo intenso, profondo, tannini fini e complesse note di frutta matura con finale speziato. Fresco e persistente.