



Adriano Grasso
Vine-grower



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