



Adriano Grasso

Vine-grower



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.