



VINI *M*ACCAGNO

BARBERA D'ASTI “Cà d’la Roca” D.O.C.G.



Descrizione generale:

La barbera è tra i vitigni più rappresentativi del Piemonte ed interessa circa il 35% dei 53mila ettari di superficie vitata della regione. Originario del Monferrato, il vitigno è coltivato prevalentemente nelle province di Asti e Alessandria, dove raggiunge la sua massima espressione nel Barberad'Asti, vino che ha ottenuto la d.o.c nel 1970 e la d.o.c.g. nel 2008. La Barbera d'Asti è un vino legato alle antiche tradizioni contadine, che ha saputo rinnovarsi per rispondere a esigenze e gusti diversi. Oggi rappresenta senza dubbio e forse più di ogni altro vino, un prodotto in continua evoluzione, che cresce seguendo le nuove conoscenze in campo viticolo ed enologico e che, per qualità e numeri, può essere proposto a un pubblico contemporaneamente curioso, esigente e vasto. A pieno titolo è considerato uno dei più importanti vini rossi italiani e ottiene crescenti consensi a livello internazionale.





VINI**M**ACCAGNO

BARBERA D'ASTI "Cà d'la Roca" D.O.C.G.



Classificazione: Barbera d'Asti DOCG.
Denominazione di origine controllata e garantita.

Vitigno: Barbera 100%.

Esposizione: sud - sud est.

Tipo di terreno: calcareo tendente al sabbioso.

Giacitura: media collina.

Altitudine: 130 s.l.m.

Forma di allevamento: guyot(8 gemme/pianta).

Sesto di impianto: 5000 piante/ha.

Produzione: 90q.li/ha raggiunti con diradamenti post invasatura.

Vendemmia: seconda-terza decade di settembre, manuale, selezione in vigneto delle uve più sane e mature, raccolte in cassette da 20 kg.

Vinificazione: diraspapigiatura, il giorno stesso della vendemmia, e macerazione sulle

bucce per circa 7/8 giorni. Fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata di 25-26°C. A fermentazione alcolica e malolattica completate il vino viene conservato in botti d'acciaio inox fino all'imbottigliamento.

Analisi del vino dopo l'imbottigliamento. Annata 2013. Alcool distillazione 13,50% vol.

Dalla vendemmia 2000, all'interno della zona di produzione, sono state delimitate tre aree di particolare pregio: Nizza, Tinella e Colli Astiani, definite per legge "sottozone". Attraverso identità territoriali delimitate e regole di produzione ancora più severe la barbera d'Asti superiore si arricchisce così di nuove proposte di qualità, riconoscibili già attraverso la menzione in etichetta.

Gradazione: 13,5% vol.

Formati disponibili: bottiglia 75 cl e.

Retro etichetta

Barbera d'Asti. Denominazione di origine controllata e garantita.

Barbera d'Asti. Denominazione di origine controllata e garantita 2013. Il barbera d'Asti, prodotto con le uve dell'omonimo vitigno, ha un sapore asciutto, caldo e corposo. Dopo adeguata maturazione assume piena armonia diventando morbido e vellutato.

Di colore rosso rubino da giovane, tendente col tempo al rosso granato, ha un odore vinoso intenso con profumo fruttato.

Imbottigliato da viniMaccagno s.a.s Ferrere - Italia.

Contiene solfiti.

Prodotto in Italia.

75 cl e 13,5% vol.