



montefiorito

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE



DENOMINAZIONE

Barbera d'Asti DOCG

VITIGNO

Barbera 100%

SUOLO

Sabbie Astiane

VENDEMMIA

Metà Settembre

VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e fermenta in acciaio sulle bucce, svinato dopo una macerazione soffice di circa 2 settimane.

AFFINAMENTO

Affinamento in botte di rovere austriaco da 25 hl per 7-10 mesi poi in anfora per 1-2 mesi

PRODUZIONE ANNUA

2.100 bottiglie annue

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA

2021

ALCOL

13%