

Arturo



Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

- **Vigneti:** Vitigno: Barbera 100%
- **Locazione dei vigneti:** Fraz. Loreto – Costigliole d'Asti, Italia
- **Altitudine:** 380 m. slm
- **Esposizione :** Ovest / Sud Ovest
- **Densita' piante:** 5000 ceppi / ettaro
- **Forma di allevamento:** cordone speronato
- **Vinificazione:**
 - cernita e selezione delle uve
 - diraspatura e pigiatura
 - Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce con rimontaggi periodici
 - fermentazione malolattica
 - affinamento in acciaio

Caratteristiche organolettiche:

Vino di colore rosso rubino profondo con riflessi violetti. All'olfatto sprigiona i sentori tipici varietali del barbera: prugna, amarena e tenui note speziate dolci. Al gusto e' fragrante, asciutto, con perfetta rispondenza naso/palato e privilegio del frutto fresco, caratteristico del vitigno. E' un vino di ottima bevibilita' nonostante la struttura, ed e' dotato di buona persistenza, con tannini molto tenui. E' consigliabile servirlo alla temperatura di 16-18° C.

Vigne dei Mastri®

Costigliole d'Asti