

## SCHEDA TECNICA BARBERA D'ASTI DOCG



<b>Vitigno</b>	Barbera 100%
<b>Suolo</b>	calcareo misto a marni con strati a tratti argillosi
<b>Sistema di alleviamento</b>	Guyot
<b>Ceppi/ha</b>	5000
<b>Resa uva q.li/ha</b>	75/100
<b>Epoca vendemmia</b>	Inizio ottobre
<b>Trattamenti</b>	Rame e zolfo
<b>Pratiche in vigna</b>	Inerbimento
<b>Concimi</b>	Letame e sovescio
<b>Vinificazione e maturazione</b>	Tradizionale con frequenti rimontaggi del mosto sulle bucce
<b>Affinamento</b>	6 mesi in bottiglia
<b>Grado alcolico</b>	13,5% vol
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20° C
<b>Note di degustazione</b>	Colore rosso rubinocarico con riflessi granati Profumo: vinoso con sentore di amarena e prugna Sapore: pieno e robusto
<b>Abbinamenti</b>	In accompagnamento con carni e piatti saporiti.

Azienda Agricola  
**C R I O L I N**<sup>®</sup>  
Via Rorisso 13  
14054 CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)  
criolin@yahoo.it      www.criolin.it