

Emilio Vada

Barbera d'Asti DOCG



DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti DOCG

VITIGNO: Barbera 100%

TERRENO: calcareo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI RACCOLTA: metà/fine settembre

FERMENTAZIONE: La vinificazione prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino sosta in acciaio e viene imbottigliato nei mesi di aprile-maggio.

GRADO ALCOLICO: 14-15% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino carico con riflessi violacei, profumo di rosa, ciliegia e frutti di bosco. Sapore armonico, vellutato con una piacevole acidità, tipica della Barbera.