



# BARBERA D'ASTI DOCG

La Barbera è il vino rosso più tipico dell'astigiano, legato alle antiche tradizioni contadine, che ha saputo rinnovarsi per rispondere a esigenze e gusti diversi. La compattezza dei suoi grappoli lo rendono facilmente riconoscibile, così come le sue foglie che in autunno si tingono di rosso e fanno risplendere le colline di colori vivaci. Famoso per la sua robustezza e produttività, oggi rappresenta senza dubbio un prodotto in continua evoluzione.

## IN VIGNA

### Collocazione Geografica

Comune di Albugnano (AT), 500 metri s.l.m. con esposizione a sud.

**Varietà:** Barbera

**Epoca di raccolta:** selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve perfettamente mature, generalmente alla terza decade di settembre in base al livello di maturazione ottimale.

**Anno di impianto:** 1970, 2010

**Sistema di allevamento:** gujot

**Tipologia di terreno:** marna di sant'Agata, calcareo

**Resa ettaro:** 90 q/ha

## IN CANTINA

**Sistema di vinificazione:** diraspapigiatura a cui segue la vinificazione tradizionale delle uve Barbera in purezza con macerazione di 8/10 gg, fermentazione alcolica controllata attentamente che si conclude con svinatura e innesco della fermentazione malolattica. Seguono gli opportuni travasi e il mantenimento del vino fino ad imbottigliamento.

**Affinamento:** non previsto

**Periodo di imbottigliamento:** fine primavera successiva alla vendemmia

**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumo con delicato sentore fruttato. Al gusto risulta morbido, avvolgente con un'acidità perfettamente equilibrata ed un tannino deciso ma non aggressivo, finale persistente.

**Consigli per abbinamento:** si presta a tutto pasto prediligendo i piatti della tradizione piemontese.

**Temperatura di servizio:** 18°



Az. Agr. Alle Tre Colline  
di Carossa Franco  
Albugnano (AT), Italia

[www.alletrecolline.com](http://www.alletrecolline.com)  
[info@alletrecolline.com](mailto:info@alletrecolline.com)