



*Barbera d'Asti DOCG Superiore
"Nuwanda"*

TECHNICAL NOTES:

Vitigno: Barbera 100%

Alcool: 15,5%

Colore: Rosso violaceo intenso

Sapore: pieno, fruttato, persistente, fresco con acidità bilanciata

Temp. Servizio: 18° C

Zucchero Residuo: 2 g/l

VIGNETI:

Area di produzione: Costigliole d'Asti, "Vigna Bionzo"

Altitudine: 300m slm

Terreno: Calcareo - Argilloso

VINIFICAZIONE:

Periodo di contatto con le bucce: 10 giorni

Vinificazione: in vasche di acciaio. Il 50% del vino viene pressato fresco; l'altro 50% rimane in essiccatoio per 10 giorni perdendo il 30% della resa. Il totale è di 140q per circa 13000 bottiglie.

Invecchiamento: 12 mesi in barriques e botti di rovere seguiti da un breve periodo in bottiglia.

Lieviti indigeni