



## Ca' del Principe

Qualità è indice di Distinzione

---

### BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### SUPERIORE

**Vitigno:**

prodotto con uve Barbera.

**Terreno:**

marneo calcareo.

**Esposizione:**

sud.

**Sistema di allevamento:**

Guyot.

**Epoca di vendemmia:**

generalmente alla seconda decade di settembre in base al livello di maturazione stabilito.

**Vinificazione:**

raccolta manuale, diraspatura soffice e successiva fermentazione sulle bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni.

**Affinamento:**

almeno 12 mesi in botti di rovere francese e successivamente in bottiglia per circa 4 mesi.

**Colore:**

rosso porpora intenso con riflessi viola tendenti al granato con l'invecchiamento.

**Profumo:**

vinoso, fruttato (note di ciliegie, more, frutti rossi maturi e sfumature balsamiche), molto persistente.

**Sapore:**

corposo, morbido, armonico.

**Gradazione:**

14,5% vol.

**Abbinamenti:**

abbinabile con primi e secondi piatti importanti, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:**

circa 18° C.

**Informazioni tecniche:**

capacità bottiglie 0.75 lt.

**Imballo:**

scatole da 6 bottiglie.



---

Azienda Agricola Ca' del Principe

Strada Nicrosi, 3 - 12058 - Santo Stefano Belbo (CN) - Italia

Tel. +39 0141 847150 - Email: [info@cadelpincipe.com](mailto:info@cadelpincipe.com) - Web: [www.cadelpincipe.com](http://www.cadelpincipe.com)