



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 rubino 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 84.71.50 - info@cadelpincipe.com - www.cadelpincipe.com