



Ca' del Principe
Qualità è indice di distinzione

BARBERA D'ASTI 2015

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigno: prodotto con uve Barbera d'Asti al 100%.

Zona di produzione: Agliano Terme (AT) frazione Salere.

Terreno: marneo calcareo.

Sistema di allevamento: guyot ad archetto.

Totale superficie: 6.050 mq.

Età vigneto: 56 anni.

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

In cantina: diraspatura e pigiatura soffice delle uve.

Fermentazione e Macerazione: in vasche d'acciaio a temperatura controllata tra i 25-30 °C e vari rimontaggi.

A completamento della fermentazione alcolica, si effettua la svinatura (separando il vino dalle bucce).

Svolgimento della fermentazione malo lattica nelle botti di rovere in modo da apportare al vino morbidezza e rotondità al palato.

Seguono gli opportuni travasi e il mantenimento del vino sul feccino nobile fino ad imbottigliamento.

Tempo di vinificazione e affinamento: 7-8 mesi in botti di rovere e 1 anno in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso e cupo.

Profumo: vinoso, fruttato (note di ciliegie, more, frutti rossi), molto persistente.

Sapore: corposo, morbido, armonico.

Gradazione: 14% vol.

Metodo: fermentazione naturale in vasca d'acciaio a temperatura controllata.

Abbinamenti: abbinabile con primi e secondi piatti importanti, selvaggina, salumi e formaggi ad una temperatura di servizio di circa 18° C.

Informazioni tecniche: contenuto 75 cl.

Imballo: scatole da 6 bottiglie.



Azienda Agricola Ca' del Principe

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

Tel. e Fax: +39 0141 847150 - Email: info@cadelpincipe.com - Web: www.cadelpincipe.com - P.IVA: 0280989004