Filippa

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

La forza sconvolgentedel vino
penetra l'uomo
e nelle vene sparge
e distribuisce l'ardore.
Tito Lucrezio Caro (98/96 a.C.-55/53 a.C.)

Il Barbera d'Asti DOCG viene prodotto con uve Barbera.
Si presenta di colore rosso rubino carico.
Il profumo è intenso con note di frutti rossi.
In bocca è armonico e persistente,
dotato di grande struttura ed eleganza.
Si abbina con carni rosse e cacciagione.
Temperatura di servizio: 20° C.



TERRITORIO

Età dei vigneti: 35-40 anni.
Caratteristiche del terreno: calcareo-argilloso.
Esposizione: sud-est.
Altitudine: 263 m.s.l.m.
Paese: Agliano Terme.
Densità: 5000 piante/ha.
Resa: 70q/ha.
Epoca di vendemmia: inizio-metà ottobre.

VINIFICAZIONE

Durata della macerazione: 8-10 gg in vasche acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 25° C.
Rimontaggi: 3 al giorno.
Follature: 1 dopo metà fermentazione.
Resa in vino: 70%. Vino fiore - 60% Vino pressatura 40%.
Fermentazione mallo lattica: 100%.

COMPOSIZIONE CHIMICA

Grado alcolico: 14,5%.
Acidità totale: 5,53 g/l.
Ph: 3,4.
Estratto: 30.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico.
Profumo: intenso con note di frutti rossi.
Sapore: armonico, persistente, dotato di grande struttura.
Longevità: 3-5 anni.
Abbinamento gastronomico: carni rosse e cacciagione, formaggi.

Azienda Agricola Filippa Diego
Via Manzotti, 39 - 12053 - Castiglione Tinella (CN) - Email: info@vitivinicolafilippa.it - Web: www.vitivinicolafilippa.it
C.F.: FLPDGI89E09A479S - P.IVA: 03750230041