



Cantina di Casorzo
S.A.C.

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

SCHEMA TECNICA

UVA – DA VITIGNO	Barbera in purezza.
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcereo argilloso tufaceo
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno. Trattamenti anticrittogamici in caso di necessità.
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a -5°C in apposito recipiente termocontrollato. Affinamento di almeno sei mesi in cantina. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento.
TENORE ALCOLICO	14% in volume

SCHEMA ORGANOLETTICA

COLORE E ASPETTO	Rosso granata intenso. Fermo
PROFUMO	Vinoso, etereo
SAPORE	Corposo ed austero con moderata tannicità.
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: ciliegia cotta e frutti di bosco. Aspetti gustativi: Lunga persistenza del sapore

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	20 – 22° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Adatto a piatti impegnativi di carne rossa e selvaggina