



La Bellalda

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

D.O.C.G.

0,75 cl

Vitigno: Barbera 100%

Gradazione: 14,5% vol

Area di produzione: Podere Le Donne dei Boschi,
Vigneto La Bellalda, Cassine (AL)

Esposizione: Sud-ovest

Altitudine: compresa tra 340 e 380m slm

Territorio: terreno sciolto, ferroso e calcareo

Note degustative: colore rosso intenso, con profumi dominanti di ciliegia e confettura di prugne. In bocca risulta piena, corposa e duratura nel tempo.

Abbinamenti: ottima con i primi piatti della cucina piemontese tradizionale e le carni rosse. Servire a temperatura ambiente.

Vinificazione: questa Barbera trova la sua massima espressione nel vigneto La Bellalda, all'interno del Podere Le donne dei Boschi, tra i comuni di Cassine e Maranzana. La macerazione sulle bucce per quindici giorni ad una temperatura massima di 25°C in vasche di acciaio, i successivi e continui rimontaggi con irradiazione del cappello e infine, l'affinamento in Tonneau da 5 Hl per almeno 6 mesi e un affinamento per circa un anno in bottiglia permettono di ottenere una Barbera che riflette esattamente l'unicità e la particolarità del vigneto da cui proviene.