



CANTINE POVERO

*Contrada Maestra*

# BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



## Annata

2022

## Vitigno

Barbera

## Vigneti

*Forma di allevamento:* tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

*Terreno:* ricco di sabbie e argille calcaree

## Vinificazione

*Contenitori di fermentazione:* vasche acciaio inox termocondizionate

*Temperatura di fermentazione:* 26°C

*Durata di fermentazione:*

6/8 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

*Affinamento:* 6 mesi in acciaio

## Caratteristiche Organolettiche

*Colore:* rosso intenso

*Profumo:* fruttato, ampio e persistente

*Sapore:* asciutto, caldo e pieno

Sentori di ciliegia, mirtillo, liquirizia e spezie

*Temperatura di servizio:* 16°C

*Abbinamenti:* pasta al ragù, risotti, arrosti, formaggi stagionati

## Gradazione Alcolica

13% vol

## Durata

Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

## Imballo

*Capacità:* 75 cl

*Unità per cassa:* 12

*Strati:* 5

*Casse per strato:* 12

*Casse per pallet:* 60

*Misura casse:* 31,8 x 32,8 x 23,8

*Peso lordo:* 15,3 kg

*Pallet:* 80\*120\*170 euro-epal

*EAN bottiglia:* 8029591002417

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY

TELEFONO 0141 979258 .. [cantinepovero@cantinepovero.com](mailto:cantinepovero@cantinepovero.com)

[www.cantinepovero.com](http://www.cantinepovero.com)



Monferrato

Roero

Langa

