

# VIGNE DEI MASTRI



## ARTURO BARBERA D'ASTI DOC

**Vitigno:** Barbera 100%

**Localione dei vigneti:** Fraz. Loreto – Costigliole d'Asti, Italia

**Altitudine:** 380 m. s.l.m

**Esposizione:** Ovest / Sud Ovest

**Densità piante:** 5000 ceppi / ettaro

**Forma di allevamento:** cordone speronato

### **Vinificazione:**

- cernita e selezione delle uve
- diraspatura e pigiatura
- Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce con rimontaggi periodici
- fermentazione malolattica
- affinamento in acciaio

### **Caratteristiche organolettiche:**

Rosso rubino con riflessi violetti, questo Barbera offre profumi di prugna e amarena con un tocco di spezie dolci. Fresco e asciutto al palato, è armonioso e di ottima bevibilità, con tannini morbidi e una piacevole persistenza.

Servire a 16-18°C.

