

Votiva

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE



IN VIGNA

Denominazione	Barbera d'Asti Superiore Docg
Vitigno	100% Barbera
Vigneto	Uve provenienti da vigneti diversi
Estensione e comune	1,14 ettari; Coazzolo
Suolo	Substrato di argille, marne calcaree, marne blu e tufo
Età media delle viti:	30 anni
Esposizione e altitudine	Sud-Ovest ; 300 metri
Resa per ettaro:	80 ql /Ha
Densità (ceppi/ha)	5.000
Sistema di allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a impatto ambientale controllato
Concimi	Letame Naturale.
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Vinificazione	Macerazione e fermentazione da 10 a 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	4 mesi in acciaio, 11-12 mesi in barrique (75%) e tonneau (25%), 12 mesi in bottiglia
Filtrazione	Non si ricorre a filtrazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta rosso rubino carico, dal naso intenso e persistente. Caratteristici i sentori netti di ciliegia, lampone e confettura. Al palato, la grande struttura è coadiuvata da una buona morbidezza. Di sicura longevità.

A TAVOLA

È consigliato stappare la bottiglia qualche ora prima della beva. Indicato per i secondi piatti, selvaggina, bolliti e formaggi stagionati. Temperatura di servizio suggerita 17-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT