



GUIDO MAZZARELLO
Vinicoltori da Generazioni



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

VITIGNO: Barbera 100%

RESA DI UVA PER ETTARO: 90 qli/ha circa

ZONA DI PRODUZIONE:
comuni a D.O.C.G della provincia
di Asti e Alessandria

PERIODO DI MATURAZIONE:
seconda parte di Ottobre

VINIFICAZIONE:
tradizionale in serbatoi di acciaio
e invecchiamento in barrique di rovere francese
per almeno 15 mesi

COLORE:
rosso rubino intenso che con l'invecchiamento
tende al rosso granato

SAPORE:
di ottimo corpo con un finale molto lungo;
con adeguato invecchiamento diviene
più armonico

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 %vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,70

RESIDUI ZUCCHERINI: tracce

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:
vino longevo, può restare in bottiglia
più di 4 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°