



GUIDO MAZZARELLO
Vinicoltori da Generazioni



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

VITIGNO: Barbera 100%

RESA DI UVA PER ETTARO: 90 ql/ha

ZONA DI PRODUZIONE:
comuni a D.O.C.G. delle province
di Asti e Alessandria

PERIODO DI MATURAZIONE:
prima settimana di Ottobre

VINIFICAZIONE:
a temperatura controllata in serbatoi di acciaio,
macerazione dei mosti a contatto delle bucce
per almeno 6- 7 giorni

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

SAPORE:
di ottimo corpo con un finale molto lungo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,70

RESIDUI ZUCCHERINI: tracce

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:
vino longevo, può restare in bottiglia 3-4 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°