

Barbera d'Asti



Arbiola

"vini per vocazione e per passione"



Denominazione: Barbera d'Asti DOCG
Annata: 2013
Vitigno: 100% Barbera
Gradazione alcolica: 13,4% vol
Numero di bottiglie prodotte: 100.000
Resa per ettaro: 8.000 bottiglie
Prima annata di produzione: 1996

VIGNETO:

Nome/collocazione geografica: San Marzano Oliveto e Calamandrana (Asti), Piemonte
Tipologia del terreno: calcareo
Età media del vigneto: 15-55 anni
Altitudine media: 250 -300 m
Estensione del vigneto: 15 ettari
Caratteristiche speciali: esposizione sud, sud-ovest, sud-est
Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE:

Periodo vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Cantina: TENUTA DELL'ARBIOLA San Marzano Oliveto (Asti)
Fermentazione: la macerazione e fermentazione durano 7-8 giorni in vinificatori verticali con il controllo della temperatura. La fermentazione malolattica avviene in vasche di acciaio.
Imbottigliamento: marzo dopo la vendemmia
Disponibilità: 7 mesi dopo la vendemmia

DESCRIZIONE DEL VINO:

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: intenso, persistente, potente e caratteristico con sentori di frutta matura e confettura, mora e ciliegia
Palato: armonico, di corpo e equilibrio, persistente e potente con sentori netti di mirtillo, ciliegia e prugna, mora in confettura
Evoluzione: 5-10 anni
Bottiglia: bordolese standard 400 g vetro colore verde
Tappo: sughero 26x44
Formati disponibili: bottiglia 750 ml
Abbinamenti: tutti i tipi di antipasti, primi e secondi piatti e formaggi

ALTRE INFORMAZIONI:

Acidità totale: 5,3 g/L
Residuo zuccherino: 3,10 g/L
pH: 3,4
Estratto secco: 29 g/L
Anidride solforosa totale: 58 mg/L
Temperatura di servizio ideale: 16°-18° C
Bicchieri consigliati: Bordeaux

Tenuta dell'Arbiola

Località Arbiola
San Marzano Oliveto (Asti)
Piemonte - Italia
tel +39 0141 856194
fax +39 0141 856800
e mail: info@arbiola.it
www.arbiola.it



BARBERA D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Arbiola