

Carlotta

Barbera d'Asti, note intense di mirtillo e legni fruttati...



Arbiola

"vini per vocazione e per passione"



Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Annata: 2013

Vitigno: 100% Barbera

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Numero di bottiglie prodotte: 30.000

Resa per ettaro: 7.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 1996

VIGNETO:

Nome/collocazione geografica: Località Arbiola San Marzano Oliveto (Asti), Piemonte

Tipologia del terreno: calcareo

Età media del vigneto: 25-35 anni

Altitudine media: 250 m

Estensione del vigneto: 5 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

Invecchiamento: interamente in barriques francesi di media tostatura per 6 mesi

Imbottigliamento: dopo l'affinamento il vino viene trasferito in vasche d'acciaio per 3 mesi e poi imbottigliato, segue un affinamento in bottiglia di 3 mesi posizionata in senso orizzontale

Disponibilità: 14 mesi dopo la vendemmia

DESCRIZIONE DEL VINO:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: sentori di mirtillo, prugne essiccate e legno di sandalo

Palato: Complesso e vivace, acidità e frutta in armonia perfetta

Evoluzione: 10-15 anni

Bottiglia: bordolese tradition 550 g vetro colore verde

Tappo: sughero 26x44

Formati disponibili: bottiglia 750 ml

Abbinamenti: tutti i tipi di antipasti, primi piatti e formaggi a pasta molle

ALTRE INFORMAZIONI:

Acidità totale: 5,5 g/L

Residuo zuccherino: 4,5 g/L

pH: 3,5

Estratto secco: 31,76 g/L

Anidride solforosa totale: 63 mg/L

Temperatura di servizio ideale: 16°-17° 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

