

BARBERA D'ASTI DOCG

Micléin

Il vino si presenta al calice rosso rubino intenso e al naso sprigiona note di mora, prugna e ciliegia, tipiche del vitigno Barbera in giovinezza. Il palato risulta ricco, fresco e asciutto.

Tipologia: Barbera d'Asti D.O.C.G

Varietà: 100% Barbera

Altitudine: 280 - 320m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso

Epoca di raccolta: fine settembre

Vinificazione: l'uva, dopo aver subito cernita in vigneto, viene raccolta e introdotta in cantina, dove viene diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche d'acciaio inox a una temperatura di 26-28°C. La macerazione ha una durata variabile, a seconda dell'annata ed è compresa tra i 5 e i 7 giorni, durante la quale vengono svolti diversi rimontaggi con frequenza e durata in crescendo. Terminata la macerazione, seguono svinatura e fermentazione malolattica in acciaio. Dopo alcuni mesi di affinamento, il vino viene imbottigliato e commercializzato a partire dal mese di marzo dell'anno successivo alla raccolta.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA