



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

PRODUTTORI DI
GOVONE



SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE: 2018
UVA: BARBERA 100%
GRADAZIONE: 13% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE: AREA DI PORTACOMARO, CALLIANO, ANTIGNANO E PENANGO
ALTITUDINE: 200\300 MT SUL LIVELLO DEL MARE
TECNICA COLTIVAZIONE: POTATURA GUJOT
DENSITA': 5.000 – PIANTE/HA
QUANTITA': 90 Q.li/Ha
TERRENO: ARGILLOSO, CALCAREO

CARETTERISTICHE VINO:

MACERAZIONE: 6 GIORNI
VINIFICAZIONE: ACCIAIO
AFFINAMENTO: BOTTIGLIA
COLORE: ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI
GUSTO: SECCO , PIACEVOLMENTE FRESCO; TANNICO; FORTE E SAPIDO
TEMPERATURA SERVIZIO: 18/20°
ABBINAMENTI: OTTIMO CON CARNI ROSSE E BIANCHE