

# IPARCELLARI

UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO

*Da Davide Canina*

## BARBERA D'ASTI "PARCELLA 563" DOCG



### Scheda tecnica del vino

Vitigno: Barbera 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)

Vigneto: Bricco Pizzo

Località: Cioccaro di Penango - Asti - Monferrato - Piemonte

Numero di Parcella: 563

Estensione Parcella: 0,7 ha

Terreno: franco limoso (limo al 54% e sabbia al 30%), argilla al 15%

Dotazione normale di calcare totale 134 g/Kg

Esposizione: Sud-Ovest

### Dati di lavorazione

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta

Macerazione: 15 giorni sulle bucce

Affinamento: 15 mesi in Tonneaux da 500 LT

Conservazione: 9 mesi in bottiglia prima della messa in commercio

Numero di Bottiglie: 2000 circa

Temperatura di Servizio: 15/16 °C

### Degustazione del vino

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino carico

Al naso è intenso e fruttato. Con note di frutta matura per un leggero ritardo nella raccolta delle uve.

Spezia elegante e morbida grazie all'affinamento in Tonneaux.

In bocca è molto persistente. Buona freschezza con un bell'impatto diretto e croccante. Tannino morbido e setoso grazie al mix di Tonneaux in parte nuovi e in parte usati.

