



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

PRODUTTORI DI  
**GOVONE**



### **SCHEDA TECNICA:**

**ANNATA DISPONIBILE:**

**DA SPECIFICARE**

**UVA:**

**BARBERA 100%**

**GRADAZIONE:**

**13,5% 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:**

**1 ANNO DI INVECCHIAMENTO IN BOTTI DI ROVERE**

**COLORE:**

**ROSSO RUBINO GRANATO**

**GUSTO:**

**SECCO CON ACIDITA'PIACEVOLE, TANNICO, FORTE, SAPIDO**

**TEMPERATURA SERVIZIO:**

**18/20°**

**ABBINAMENTI:**

**MOLTO BUONO SE ABBINATO ALLA PASTA CON SUGHI  
TIPICI PIEMONTESI, CARNE ROSSA, SALUMI E SELVAGGINA**