

IPARCELLARI

UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO

Davide Canina

BARBERA D'ASTI TRE PARCELLE "BRICCO LU" "DOCG"



Scheda tecnica del vino

Vitigno: 100% Barbera

Vigneto: Strada Bricco Lu'

Località: Costigliole d'Asti – Asti

Estensione Parcella: 0,9 ha

Terreno: franco limoso (limo al 55% e sabbia al 26%), argilla al 19%

Dotazione normale di calcare totale 115 g/Kg

Esposizione: Sud-Ovest

Dati di lavorazione

Vendemmia: Raccolta a mano in cassetta

Macerazione: 15 giorni sulle bucce

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Numero of Bottles: 3300

Temperatura di Servizio: 14/15°C

Degustazione del vino

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino carico.

Al naso è intenso con note di frutta scura, principalmente il mirtillo, la mora e l'amarena.

In bocca grazie all'ottimo equilibrio tra freschezza e morbidezza troviamo una grande piacevolezza che aumenta ulteriormente con un una temperatura di servizio anche da frigo intorno ai 14 gradi.

La sensazione nel centro bocca è ricca, piena, lunga e persistente.

Un vino che dà soddisfazione.

