

<http://www.badiadimorrone.it/vini-bricchi-barbera-dasti.aspx>

Barbera d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Barbera d'Asti

Una Barbera d'Asti fresca e fragrante, ma dai tannini rotondi e vellutati, esaltata dall'apporto di altri nobili uvaggi. La Barbera dei Bricchi Astigiani è un accompagnamento ideale per numerose pietanze.

A fresh and fragrant Barbera d'Asti, with smooth and velvety tannins, well integrated in the blending with other grapes. Our Bricchi Astigiani Barbera is an ideal partner for many foods.



NOTE TECNICHE

Uvaggio: 100% Barbera	Grapes: 100% Barbera
Alcool: 12.5% vol	Alcohol: 12.5% vol
Vigneto: esposizione sud 300 m s.l.m.	Vineyards: south exposition, 300 m above sea
Maturazione: acciaio per 12 mesi	Aging: 12 months in stainless steel vats
Densità viti per ettaro: 3.500	Plants per HA: 3.500
Vendemmia: manuale in cassette a metà settembre	Harvest: all hand picked starting in september
Temperatura di fermentazione: 26°C	Fermentation temperature: 26°C
Tempo di macerazione: 10 giorni	Maceration: 10 days

Poderi dei Bricchi Astigiani

Società Agricola Poderi dei Bricchi Astigiani S.n.c.
Via Ritane, 7 - Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti (AT)
Tel./Fax 0141 958974
info@bricchiaastigiani.it - www.bricchiaastigiani.it

Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (1º dia)