



AUSTERUM

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

La Barbera è il classico e storico vitigno del Monferrato, una prima traccia della Barbera si riscontra in uno scritto del XVII secolo conservato nel municipio di Nizza Monferrato. Vitigno noto per la sua potenza espressiva, per l'elevata freschezza e longevità.

Austerum è una Barbera dalle intenzioni gentili dall'espressione classica e franca. Dal colore rosso intenso, dal profumo vinoso corredato da eleganti note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco, in bocca si presenta morbido e vellutato, con sentori di confettura e frutti rossi, e una delicata nota speziata. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione

Barbera D'Asti D.O.C.G.

Annata

2015

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Barbera

Quantità prodotta

N° 9.805

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.
Vigneto di età media 25 anni con esposizione sud, sud-ovest

Vinificazione / Affinamento

Pigiadiraspatura con fermentazione a cappello emerso e frequenti rimontaggi all'aria per fissare il colore ed estrarre al massimo le note polifenoliche.
Durata della fermentazione di circa 15 giorni. Affinamento in Botti Grandi per circa 6 mesi. E' seguito l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Colori / Riflessi

Rosso intenso con riflessi porpora.

Profumo

Intenso con note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco.

Palato

Sapore morbido e vellutato con delicate note di confettura di frutti rossi.
Tannicità equilibrata e lunga persistenza in bocca.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14,5% vol.

Acidità totale: 6,68 g/l

PH: 3,3

Zuccheri residui: 2,5 g/l

Estratto secco Totale: 29,4 g/l