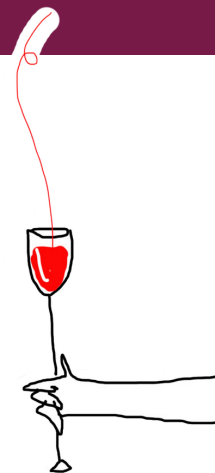


Nanà

BARBERA D'ASTI DOCG



Vigneti d'origine

- Vitigno: varietà Barbera 100%
- Terreni: limosi-argillosi con levata percentuale di calcare
- Età delle viti: 10 anni
- Metodo potatura: guyot
- Altitudine: 300 metri circa s.l.m.
- Vendemmia: seconda metà di settembre
- Imbottigliamento: mese di agosto dell'anno successivo alla vendemmia
- Zona di produzione e di imbottigliamento: Cascina Montariolo
- Resa: 80 quintali per ettaro pari a 55 hl di vino

Vinificazione

- La vendemmia è totalmente a mano, le uve vengono raccolte e avviate subito alla vinificazione nel giro di 1 ora.
- Durata macerazione: 10 giorni condotta con rimontaggi e follature
- Temperatura di fermentazione: controllata a 28°
- Affinamento: botte di acciaio per 10 mesi e 6 mesi in bottiglia.

Dati tecnici Barbera d'Asti vendemmia 2016:

Acidità Totale: 5,59 g/l

Acidità Volatile: 0,70 g/l

Anidride Solforosa: 34 mg/l

Estratto non riduttore: 25,8 g/l

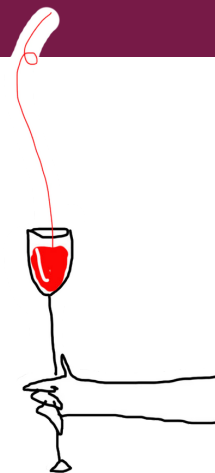
Titolo alcolometrico: 14%

Zuccheri totale: 2 g/l



Nanà

BARBERA D'ASTI DOCG



Caratteristiche del vino

- Colore: rosso rubino con riflessi porpora.
 - Odore: intenso, fine, varietale, con netti sentori di ciliegia dura, marasca e prugna nera mature, fieno di montagna e pepe bianco macinato.
 - Sapore: caldo, secco, fresco e sapido, giustamente tannico, persistente, con gradevole fondo sapido-amarognolo.
- Retrogusto: vena sapida e tannica, e note fruttate, vegetali e speziate.
- Temperatura di servizio: 18-20°.
 - Conservazione: Il vino in bottiglia è pronto, ma si affina e migliora con qualche anno di invecchiamento.

Abbinamenti

Bagna cauda, minestre, bolliti, formaggi semiduri e salumi.

Riconoscimenti:

Barbera 2016: International Wine Challenge - IWC 2018

Barbera 2015: International Wine Challenge - IWC 2017,
Decanter

Barbera 2014: 5 Stars International - Vinitaly 2016

Barbera 2013: International Wine Challenge - IWC 2016

