



Barbera d'Asti

Barbera d'Asti DOCG 2018

Il BOTOLO Azienda Agricola

Il vino Barbera d'Asti docg della Cantina il Botolo - Azienda Agricola di Nizza Monferrato, è un vino che si fa apprezzare per il profumo intenso e la piacevole morbidezza data da un affinamento misurato. E' l'etichetta della produzione de Il Botolo che, confermando le caratteristiche qualitativamente elevate degli altri vini in catalogo, rappresenta un "entry level" solo convenzionalmente, infatti il consumatore che lo beve, non è costretto a rinunciare a nessuna delle qualità dei grandi vini piemontesi. Un vino interessante, ottimo per chi cerca di espandere il proprio palato portandolo in tavola con la famiglia e gli amici e che viene posto in vendita già dal 1° marzo successivo alla vendemmia.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barbera d'Asti
Denominazione	DOCG
Annata	2018
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Barbera 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Zuccheri	380 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino
Gusto	Di sapore asciutto, corposo e di gusto pieno
Profumo	Bouquet intenso, vinoso con note floreali e fruttate
Abbinamenti	Primi con ragu' di carne, secondi piatti di carni arrosto, piatti di carni brasate, piatti di salumi, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	Servire a 16° - 18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Ulteriori premi e riconoscimenti 91/100 Luca Maroni

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	200 m
Tipologia terreno	Argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5000 viti/Ha
Età ceppi	Oltre 25 nni
Resa per ettaro	90 q.li /Ha

Epoca vendemmia Terza decade di settembre

Tipo raccolta Manuale, selezionando le uve

Vinificazione La vinificazione avviene togliendo solo i raspi, quindi la fermentazione avviene in presenza delle bucce e dei vinaccioli, tale contatto dura dai dieci ai quindici giorni, la successiva fermentazione dura ancora una quindicina di giorni, dopodiché sono conservati in vasi vinari in acciaio

Affinamento 5 mesi in vasche in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

Solfiti 112 mg/l

Invecchiamento 5 anni
consigliato