



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Ulteriori premi e riconoscimenti 91/100 Luca Maroni

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	200 m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5000 viti/Ha
<b>Età ceppi</b>	Oltre 25 nni
<b>Resa per ettaro</b>	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**