



# BARBERA PIEMONTE

---

**Classificazione: Doc**  
**Varietà: Barbera**

---

## Caratteristiche del Territorio di Produzione

Zona: Colline delle province di Asti e Cuneo

Altimetria: 200 – 350 m

Caratteristiche Terreno: Marne e arenarie di origine mediterranea

Esposizione: Nord Sud

Densità Impianti: 3200 – 3500 piante/ettaro

Sistema Allevamento: Guyot

---

## Vinificazione e affinamento

Resa ettaro: 100 q.li

Epoca Vendemmia: Ultima decade di settembre

Conduzione Vendemmia: Manuale e Meccanica

Pigiatura: Diraspatura-pigiatura

Durata affinamento: 6 mesi

---

## Note degustative

Colore: Rosso rubino carico.

Profumi: Intensi con note di frutta rossa, mirtillo, lampone accompagnati da note di violetta.

Gusto: Pieno, con un buon equilibrio tra tannini, alcool e acidità.