BANFI Piemonte

L'Altra

Barbera d'Asti DOCG

2018

VARIETA'
Barbera

DESCRIZIONE
Grazie alla sua freschezza e piacevolezza, l'Altra è la barbera perfetta per ogni tipo di occasione.

Il decorso stagionale di questa annata 2018 è caratterizzato da un'alta frequenza di piogge, che ha creato criticità nei lavori in vigna. Nonostante tali condizioni, posticipando l'epoca di vendemmia, la qualità delle uve è risultata buona con punte di ottimo.

Fresco, fruttato e complesso, al naso questo vino è caratterizzato da note di ciliegia, viola e prugna, In bocca la freschezza acida tipica del vitigno è perfettamente in equilibrio con la dolcezza dei tannini. Finale di bocca lungo, persistente e con note fruttate.

Ideale come vini da aperitivo ma anche in abbinamento a piatti gustosi come tagliolini al ragù di coniglio o petto d'anatra marinato al miele.

NOTE TECNICHE

Suolo: terreno argilloso calcareo

Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 4500 cp/ha.
Resa per ettaro: 90 q/ha.

Fermentazione : a temperatura controllata (24-25°) in tini in acciaio
Affinamento: in tini in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia

Alcol: 13,5%

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l.