



## L'Altra

Barbera d'Asti DOCG

## 2019

VARIETA' Barbera

## **DESCRIZIONE**

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

Il decorso stagionale del 2019 è stato caratterizzato da un inverno mite che ha anticipato il risveglio vegetativo. Dopo una primavera con temperature più basse della media, le ottime condizioni climatiche estive hanno portato ad una buona qualità delle uve.

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 a base di carne e cacciacione.

## NOTE TECNICHE

\*\*\*

Suolo: terreno argilloso calcareo

3

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%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C