



L'Altra

Barbera d'Asti DOCG

2020

VARIETA'

Barbera

DESCRIZIONE

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

Il decorso stagionale del 2020 è stato caratterizzato da un anticipo di tutte le fasi fenologiche; l'inverno mite, ha determinato un germogliamento anticipato e successivamente, le alte temperature primaverili, hanno accelerato anche il processo di fioritura, avvenuto prima rispetto alla media. Grazie poi, alle elevate escursioni termiche di Agosto e Settembre, le uve hanno presentato una qualità ottima, facendo della 2020 una vendemmia eccellente.

Di colore rosso rubino molto intenso, 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 a base di carne.

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