



L'Altra

Barbera d'Asti DOCG

2021

VARIETA'

Barbera

DESCRIZIONE

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

L'inverno è stato mite, con precipitazioni nella media stagionale, mentre i mesi successivi di aprile e maggio sono stati caratterizzati da temperature al di sotto delle medie stagionali, che hanno causato un leggero ritardo nella fase di fioritura. L'innalzamento delle temperature, oltre alla scarsità di piogge, di giugno e luglio, in alcuni vigneti ha creato un lieve stress idrico e un piccolo ritardo nella maturazione. Le ottime escursioni termiche ed il clima soleggiato di settembre ed ottobre hanno accompagnato il perfetto svolgimento della raccolta, con uve di eccellente qualità.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso spiccano note di piccoli frutti rossi e sentori floreali di viola. 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