

L'Altra

Barbera d'Asti DOCG

2025

VARIETÀ

Barbera

DESCRIZIONE

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

Dopo un inverno particolarmente povero di precipitazioni, la primavera è stata piovosa, con piogge ben distribuite che hanno garantito una buona riserva idrica. L'andamento climatico dell'annata 2025 è stato molto variabile, pur mantenendosi complessivamente equilibrato. In generale, non si sono verificati eventi particolarmente impattanti, ad eccezione del caldo torrido della prima metà di agosto che ha determinato un anticipo della vendemmia di circa 7-8 giorni rispetto al precedente anno. Provvidenziali sono stati i temporali del 17 e 18 agosto, che hanno rinfrescato l'aria, abbassando le temperature notturne e aumentando l'escursione termica tra il giorno e la notte. La vendemmia 2025 del Barbera è iniziata a metà Settembre, con uve perfettamente sane e mature.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è fruttato e floreale con note di lampone e viola. In bocca risulta sapido e armonico, con tannini morbidi e una giusta freschezza acida tipica del vitigno. Retrogusto lungo con note fruttate che ricordano la ciliegia.

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 (23-25°) in tini in acciaio

Affinamento: in tini in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia



Alcol: 12,7%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

banfi.it



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L.