



## BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

**Vitigno:** 100% BARBERA  
**Produzione:** 5000 bottiglie all'anno  
**Resa per ettaro:** 60 hl/ha



### Vigneto

**Collocazione geografica**  
Vigna Albesano San Mauro - Castagnole delle Lanze - (AT)  
**Tipologia del terreno**  
Calcareo e medio impasto  
**Sistema di allevamento**  
Guyot (forma di allevamento della vite)  
**Età media del vigneto**  
20-25 anni  
**Altitudine media ed esposizione**  
260 m s.l.m., sudest e sudovest  
**Caratteristiche speciali**  
Applicazione della lotta integrata e densità di impianto di N° 4300 ceppi/ha  
**Vendemmia**  
in settembre II/III decade

### Vinificazione e Affinamento

**Cantina**  
Tenuta San Mauro - Castagnole delle Lanze (AT)  
**Fermentazione e Macerazione**  
10-15 giorni in vasche d'acciaio termo condizionate  
**Affinamento:**  
In acciaio per 4-5 mesi  
**Imbottigliamento:**  
Affinamento di 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione  
**Disponibilità:**  
10-12 mesi dalla data di vendemmia

### Descrizione del vino

**Colore**  
Rosso molto intenso con riflessi viola  
**Bouquet**  
Frutta rossa intensa con prevalenza di mirtilli e lamponi  
**Palato**  
Avvolgente, di corpo persistente in bocca e a volte leggermente sapido.  
Equilibrato  
**Evoluzione**  
5-6 anni  
**Abbinamenti**  
Carni rosse e bianche elaborate, selvaggina e primi piatti corposi  
**Temperatura di servizio**  
17°-18°C  
**Bicchieri consigliato**  
Ballon piccolo



**Tenuta San Mauro**  
Loc. San Mauro 2 14054 Castagnole Lanze (AT) - ITALIA  
• Tel +39 0141 877283 • Cell. +39 333 8759382  
www.tenutasanmauro.com • e-mail: info@tenutasanmauro.com

