

## **Barbera d'Asti DOCG “La Maestra”**

**Vitigno:** 100% Barbera

**Esposizione:** Sud ovest

**Tipo di terreno:** calcareo-argilloso

**forma di allevamento:** Guyot

**Anno di impianto del vigneto:** 1956

**Resa per ettaro:** 70 Ql/Ha

**Epoca vendemmia:** ultima decade settembre

**Vinificazione:** raccolta manuale in cassette forate da 20 kg, diraspigiatura soffice dei grappoli con successiva fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10-15 giorni a 24°C; frequenti follature e rimontaggi

**Fermentazione malolattica:** svolta in acciaio

**Affinamento:** 10 mesi in recipienti di acciaio inox

**Imbottigliamento:** circa un anno dopo la vendemmia

**Affinamento in bottiglia:** tre mesi

**Prima annata di produzione:** 1983

**Capacità bottiglie:** 0,75 l 1,5 l

**Bottiglie prodotte :** 6000-8000

**Colore:** rosso rubino con evidenti riflessi violacei

**Profumo:** fruttato, intenso, con evidenti note di frutta a bacca rossa, lampone in evidenza, esprime appieno la caratteristica tipicità fruttata della barbera

**Gusto:** sapido, succoso, armonico, dotato di buona struttura e persistenza

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Accostamenti:** salumi, primi e secondi piatti a base di carne, formaggi di media-lunga stagionatura, intrigante l'abbinamento con pesci di buona persistenza come ad esempio il merluzzo