

Le Querce

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VITIGNO

Barbera 95% - Freisa 5%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato (20 Km da Asti – 13 Km da Alba) in vigneti allevati a Guyot con sesto d'impianto fitto (fino a 6000 piante per ettaro) su terreni argilloso-calcarei esposti a Sud ed Ovest ad un'altitudine di circa 250 m.

RESA

Kg 1 circa di uva per pianta

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve in vendemmia, la fermentazione alcolica viene effettuata in piccoli serbatoi in acciaio inox (30/50 hl) a temperatura controllata, con frequenti follature e rimontaggi; lunga macerazione (fino a 20 giorni) a cappello emerso. La fermentazione malolattica normalmente viene effettuata nel mese di novembre/dicembre successivo. L'imbottigliamento avviene nell'estate successiva alla vendemmia durante i giorni di luna calante.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo di rosa, ciliegia e frutti di bosco. Al palato è armonico, vellutato con una piacevole acidità, tipica della Barbera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C