

L I E D H O L M

Barbera D'Asti 2018



Vitigno: 100% Barbera

Gradazione Totale: 15,5%

Acidità: 5.8 gr/l

Vinificazione: vendemmia effettuata durante la prima settimana di Ottobre. Le uve vengono raccolte in cassette e pigiate in maniera delicata. Dopo l'inoculo dei lieviti selezionati la fermentazione viene condotta a una temperatura controllata di 28 C° per circa 10 giorni. La svinatura avviene quando le analisi ci indicano di aver ottenuto il corretto rapporto tra colore e tannini.

Maturazione: il vino così prodotto viene affinato in botti d'acciaio inossidabile circa 18 mesi fino all'imbottigliamento, nel frattempo viene lasciato sedimentare naturalmente senza l'uso di chiarificanti né di filtri.

Caratteristiche:

Colore: rosso granato intenso – vivo;

Profumo: intensamente vinoso e continuo;

Sapore: di corpo e carattere, franco.

Periodo di Consumazione: fino a 10 anni dalla vendemmia.

Abbinamenti: carni rosse alla griglia o con salse brune – cacciagione volatile

Temperatura: 16-18C°