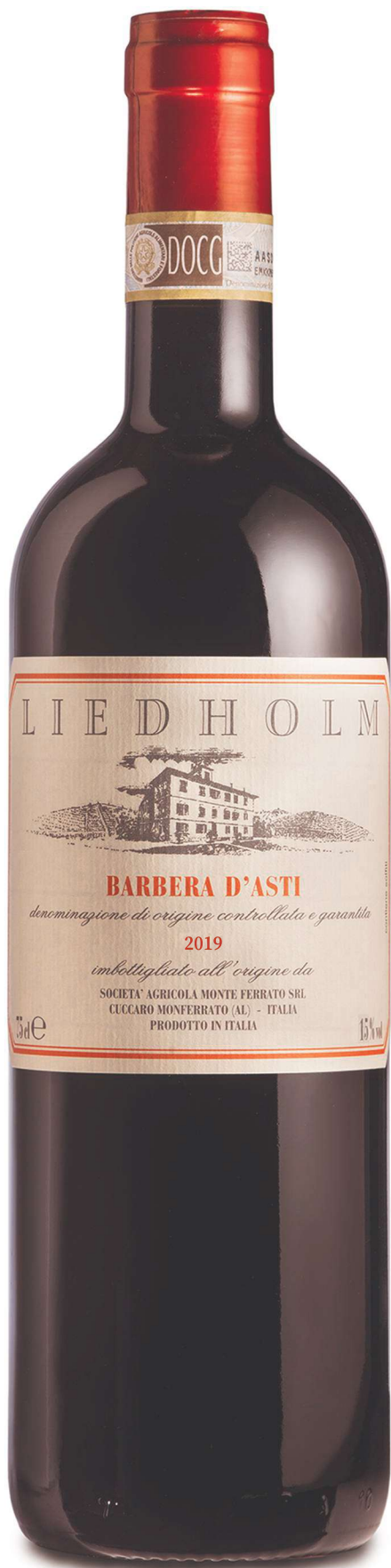


# LIEDHOLM

## Barbera D'Asti 2019



**Vitigno:** 100% Barbera

**Gradazione Totale:** 15%

**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 24 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°