

PREMIUM

SOCRÉ BARBERA D'ASTI DOC

Tinto



SAFRA 2015


UVAS

100% Barbera

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

PAÍS

IT

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Socré

TEOR ALCOÓLICO

13,6%

AÇÚCAR

0,3 g/l

ACIDEZ

6,5 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas e de geleia. No paladar é frutado, com boa acidez.

TERROIR

Uvas provenientes de vinhedos em Bellegardo, Cisterna d'Asti, com exposição sul-sudeste. Altitude entre 240-270 m, com solos de areia e argila. Sistema Guyot; rendimento médio de 2 kg/planta - 50 hl/ha.

ELABORAÇÃO

A fermentação é feita em tanques de inox de 60 hl, com temperatura controlada em até 30 °C. Maceração durante 6 dias, com remontagens e rebaixamento de chapéu. O vinho passa de 6 a 8 meses em tanques de inox e 6 meses em garrafa.