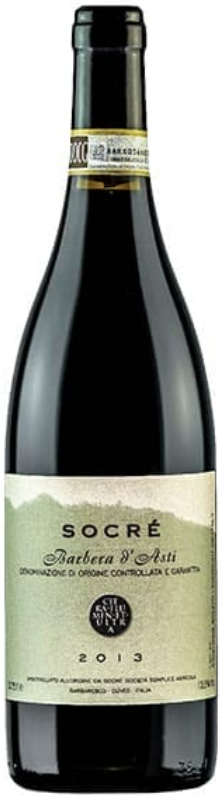
PREMIUM WINES

Socré Barbera d’Asti DOC 2018

Tinto



UVAS
100% Barbera

PAÍS
Itália

REGIÃO
Piemonte

PRODUTOR
Socré

TEOR ALCOÓLICO
14%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
0,77 g/l	6,1 g/l	3,44

DEGUSTAÇÃO
Aromas de frutas vermelhas e de geleia. No paladar é frutado, saboroso e com frescor agradável. Excelente para acompanhar refeições.

TERROIR
Uvas provenientes de vinhedos em Bellegardo, Cisterna d`Asti, com exposição sul-sudeste. Altitude de 240 metros, com solos de areia e argilo-calcários. Sistema Guyot; rendimento médio de 1,6 kg/planta

ELABORAÇÃO
A fermentação é feita em tanques de inox de 30 hl, com temperatura controlada em até 30 °C. Maceração durante 15 dias, com remontagens e rebaixamento de chapéu. O vinho passa 18 meses em tanques de concreto e pelo menos 6 meses em garrafa.