

PREMIUM WINES

Socré Barbera d'Asti DOC 2018



Tinto



UVAS

100% Barbera

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

PAÍS

Itália

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Socré

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,77 g/l

ACIDEZ

6,1 g/l

PH

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.