


Nome del Vino:	<ul style="list-style-type: none"> • San Martino 2018 	
Denominazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Barbera d'Asti Superiore DOCG 	
Zona di produzione:	<ul style="list-style-type: none"> • Costigliole d'Asti. 	
Vigneto:	<ul style="list-style-type: none"> • Barbera monovitigno. • I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Sud su di un terreno con alta percentuale di argilla. • Età media dei vigneti di circa 25 anni. 	
Resa per ettaro:	<ul style="list-style-type: none"> • circa 70 quintali, pari a circa 48 ettolitri. 	
Vinificazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Selezione di uve Barbera raccolte in cassette tra il 10 ed il 20 ottobre. • Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli. • Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) da 60 a 70 giorni. • Fine fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasche di cemento. 	
Invecchiamento :	<ul style="list-style-type: none"> • Due anni in botticelle di rovere da 850 litri. 	
Affinamento:	<ul style="list-style-type: none"> • In bottiglia per circa 6 mesi. 	
Dati analitici:	<ul style="list-style-type: none"> • Grado alcolico: 16,10° • Acidità totale: 5.66 g/l • Solforosa totale: 20 mg/l 	
Cosigli per il consumo:	<ul style="list-style-type: none"> • Da pasto con primi o secondi piatti. Per esempio: agnolotti al brasato, piccola cacciagione a piuma, carni rosse alla griglia, stracotti di carne con verdure, coniglio al forno o formaggi a pasta dura. • Temperatura di servizio: circa 15°/18 °C. • Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare. 	