

Nome del Vino:

• **San Martino
2017**



BARBERA D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
SUPERIORE
SAN MARTINO

Imbottigliato all'origine da Cascina Roera di Rosso Claudio
in Costigliole d'Asti - Italia

750 ML e 11,5% VOL. ALC. 15,5% VOL.

CASCINA ROERA

00192 ASTI - TEL. 0112 412111 - WWW.CASCINAROERA.COM

Denominazione:

- Barbera d'Asti Superiore DOCG

**Zona di
produzione:**

- Costigliole d'Asti.

Vigneto:

- Barbera monovitis.
- 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:

- circa 70 quintali, pari a circa 48 ettolitri.

Vinificazione:

- 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:

- Un anno in botti in legno e un anno in vasche di cemento.

Affinamento:

- In bottiglia per circa 18/24 mesi.

Dati analitici:

- Grado alcolico: 15,71°
- Acidità totale: 6.89 g/l
- Solforosa totale: 26 mg/l

**Cosigli per il
consumo:**

- 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.