



# BARBERA D'ASTI DOCG



## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine: dai vigneti con la migliore esposizione della tenuta a Nizza Monferrato  
Altitudine: 200 m s.l.m.  
Superficie: Ha 4,64  
Esposizione: varie  
Tipo di terreno: argilloso  
Densità impianti: 5000 viti/Ha  
Allevamento: guyot  
Età vigneto: oltre 25 anni

## NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Barbera  
Conduzione vendemmia: manuale  
Vinificazione: fermentazione in vinificatori in acciaio inox  
Affinamento: 5 mesi in vasche in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia  
Bottiglie: bordolese media cc 750

## NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino con riflessi brillanti, rivela un bouquet intenso, vinoso con note floreali e fruttate. Di sapore asciutto, corposo e di gusto pieno.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare primi piatti con sughi di carne, arrostiti, brasati, salumi e formaggi stagionati.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16° - 18°C

### Il Botolo Azienda Agricola

Strada Colombaro n.11, Nizza Monferrato (AT) Piemonte  
Telefono: 02 21772134 | p.iva 01155270059 |  
[www.ilbotolo.com](http://www.ilbotolo.com) | email: [info@ilbotolo.com](mailto:info@ilbotolo.com)

Seguici su   
[@ilbotolo\\_winery](https://www.instagram.com/ilbotolo_winery)