

CARUSSIN

ASINOI

, Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Bruna Ferro

Millésime 2017

Appellation Barbera d'Asti DOCG

Sols Argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 250 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orienteation Est Sud-Est-Ouest

Cépages 100% Barbera

Viticulture Certificatié Suolo e Salute

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 500 pi/ha

HI/Hect 30 hl/ha

Vendanges Manuelles

Vinification Pressurage doux, fermentation contrôlée et macération moyenne, remontage environ 3 fois par jour, le vin se stabilise naturellement au cours du vieillissement.

Levures Indigènes

Élevage Vieillissement court dans des réservoirs en béton.

Alcool 12% alc./vol

Sulfites 50 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 6.8 g/l

Couleur Rubis

Dégustation Nez intense et complexe sur les fruits cuits. En bouche la canneberge, la cerise et le pruneau se mêlent à une fraîcheure énergisante. Finale est longue et élégante.

Température De 16°C

Service

BOIRES