



## LA NINA BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE 2017 15,5% Vol

COMUNE: Albugnano (AT)

VARIETÀ: 100% Barbera

ALTITUDINE: 350 m s.l.m.

TERRENO: a ph sub-acido fortemente  
argilloso-ferroso con la presenza di argille rosse

ESPOSIZIONE: sud/est

RESA PER ETTARO: 60 q

ALLEVAMENTO: in controspalliera con potatura a Guyot

VENDEMMIA: manuale intorno alla fine di settembre

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica  
con macerazione in vasche d'acciaio per 10/12 giorni.

Fermentazione malolattica, svolta al 100%

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique, 2 mesi in acciaio,  
2 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: si abbina  
egregiamente con primi piatti importanti, arrosti e brasati,  
selvaggina e formaggi stagionati

N° DI BOTTIGLIE: circa 1500

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

si presenta di colore violaceo intenso, al naso sprigiona un bouquet intenso che richiama la frutta scura accompagnata da sensazioni dolci e vanigliate. In bocca esprime grande corpo, con sensazioni vellutate al palato e un finale equilibrato con l'acidità che ben accompagna la rotondità del vino.

