



CANTINE POVERO

*Prima Mossa*

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA

Semi-sparkling

MAGNUM 1,5LT



**Annata**

2024

**Vitigno**

Barbera

**Vigneti**

*Forma di allevamento:* tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

*Terreno:* ricco di sabbie e argille calcaree

**Vinificazione**

*Contenitori di fermentazione:* vasche acciaio inox termocondizionate

*Temperatura di fermentazione:* 26°C

*Durata di fermentazione:*

5/6 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere la pressione di 1,4 bar

**Caratteristiche Organolettiche**

*Colore:* rosso brillante

*Profumo:* tenue e fragrante

*Sapore:* armonico e persistente

*Temperatura di servizio:* 16°C

*Abbinamenti:* vino a tutto pasto

**Gradazione Alcolica**

12.5% vol

**Durata**

Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY

TELEFONO 0141 979258. [cantinepovero@cantinepovero.com](mailto:cantinepovero@cantinepovero.com)

[www.cantinepovero.com](http://www.cantinepovero.com)



Monferrato

Roero

Langa

