



CANTINE POVERO

*Battù*

# BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**Annata**  
2022

**Vitigno**  
Nebbiolo

**Vigneti**  
*Forma di allevamento:* tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot  
*Terreno:* calcareo e argilloso

**Vinificazione**  
*Contenitori di fermentazione:* vasche acciaio inox termocondizionate  
*Temperatura di fermentazione:* 26°C  
*Durata di fermentazione:* 12/15 giorni  
Affinamento in botti di rovere



**Caratteristiche Organolettiche**

*Colore:* rosso granato intenso e brillante  
*Profumo:* intenso, ampio, evolve dalla violetta e al ribes al “goudron”

*Sapore:* armonico, caldo e pieno

*Temperatura di servizio:* 16°C

*Abbinamenti:* arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

**Gradazione Alcolica**

14% vol

**Durata**

Ottimo nei 10 anni successivi alla vendemmia

**Imballo**

*Capacità:* 75 cl

*Unità per cassa:* 6 (coricate)

*Strati:* 9

*Casse per strato:* 10

*Casse per pallet:* 90

*Misura casse:* 31,2x27,2x19,4

*Peso lordo:* 8,1 kg

*Pallet:* 80\*120\* 170 euro-epal

*EAN bottiglia:* 8029591002677

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

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

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



Monferrato

Roero

Langa

