



CANTINE POVERO

Maridà

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Annata
2023

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: 26/28°C
Durata di fermentazione: 8/10 giorni
Lungo affinamento nella nostra cantina



Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi granata
Profumo: pieno e armonico
Sapore: asciutto, caldo e pieno
Sentori di caffè e cioccolato
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica
13,5% vol

Durata
Ottimo negli 8 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: 8029591003117

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY
TELEFONO 0141 979258, cantinepovero@cantinepovero.com
www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

