



CANTINE POVERO

# BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Jéroboam 3LT*



**Annata**  
2021

**Vitigno**  
Barbera

**Vigneti**  
*Forma di allevamento:* tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot  
*Terreno:* ricco di sabbie e argille calcaree  
*Vendemmia:* manuale

**Vinificazione**  
*Contenitori di fermentazione:* vasche acciaio inox termocondizionate  
*Temperatura di fermentazione:* 26°C  
*Durata di fermentazione:* 6/8 giorni  
Fermentazione malolattica a 20°C  
*Affinamento:* 12 mesi, 50% in barrique e 50% in botte di rovere

## **Caratteristiche Organolettiche**

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

**Gradazione Alcolica**  
14% vol

**Durata**  
Ottimo nei 3/4 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)



Roero

Monferrato

Langa

