

FONDATE NEL 1964



CANTINE POVERO

*Tense*

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA



**Annata**  
2023

**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:* 10/12 giorni  
Lungo affinamento in cantina



**Caratteristiche Organolettiche**

*Colore:* rosso scuro intenso  
*Bouquet:* complesso, caratterizzato da sentori di confettura di mirtili e ciliegia caramellata, viola e cardamomo  
*Sapore:* armonico, caldo e pieno  
*Temperatura di servizio:* 18°C  
*Abbinamenti:* arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

**Gradazione Alcolica**  
16% vol

**Durata**  
Ottimo negli 8/10 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:* 8029591004923

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

