FONDATE NEL 1964

CANTINE POVERO

Prima Mossa

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA

Semi-sparkling

MAGNUM 1,5LT

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS



Annata
2025

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
www.cantinepovero.com

Monferrato Roero Langa