FONDATE NEL 1964

CANTINE POVERO

Contrada Maestra

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



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:
6/8 giorni
Fermentazione malolattica a 20°C
Affinamento: 6 mesi in acciaio

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS

Caratteristiche Organolettiche
Colore: rosso intenso
Profumo: fruttato, ampio e persistente
Sapore: asciutto, caldo e pieno
Sentori di ciliegia, mirtillo, liquirizia e spezie
Temperatura di servizio: 16°C
Abbinamenti: pasta al ragù, risotti, arrosti, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica
13% vol

Durata
Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

Imballo
Capacità: 75 cl
Unità per cassa: 12
Strati: 5
Casse per strato: 12
Casse per pallet: 60
Misura casse: 31,8 x 32,8 x 23,8
Peso lordo: 15,3 kg
Pallet: 80*120*170 euro-epal
EAN bottiglia: 8029591002417

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

Monferrato Roero Langa