FONDATE NEL 1964

CANTINE POVERO

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

MAGNUM 1,5LT



Annata
2025

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: 28/30°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: 16°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
www.cantinepovero.com

Monferrato Roero Langa