FONDATE NEL 1964

CANTINE POVERO

Dianae

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SENZA SOLFITI AGGIUNTI



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: 26/28°C
Durata di fermentazione: 6/8 giorni
Affinamento: 6 mesi in acciaio

FONDAZIONE PIEMONTESE PER LA RICERCA SUL CANCRO ONLUS

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS

EUROPEAN VEGETARIAN UNION V-LABEL.EU VEGAN

Caratteristiche Organolettiche
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: delicato e fruttato con intense note di ciliegia e lampone
Sapore: asciutto, caldo e pieno
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamenti: molto versatile. Consigliato con arrosti, lasagne, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica
14% vol

Durata
Ottimo nei 2 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: 8029591003124

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

Monferrato Roero Langa