



BARBERA D'ASTI DOCG



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altitudine: 200 m s.l.m.
Superficie: Ha 4,64
Esposizione: varie
Tipo di terreno: argilloso
Densità impianti: 5000 viti/Ha
Allevamento: guyot
Età vigneto: oltre 25 anni

NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Barbera
Conduzione vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione in vinificatori in acciaio inox
Affinamento: 5 mesi in vasche in acciaio inox e 2 mesi in bottiglia
Bottiglie: bordolese cc 750

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino con riflessi brillanti, rivela un bouquet intenso, vinoso con note floreali e fruttate. Di sapore asciutto, corposo e di gusto pieno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare primi piatti con sughi di carne, arrostiti, brasati, salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16° - 18°C

Il Botolo Azienda Agricola

Strada Colombaro n. 11, Nizza Monferrato (AT) Piemonte
Telefono: 02 21772134 | p.iva 01155270059 |
www.ilbotolo.com | email: info@ilbotolo.com

Seguici su:
 @ilbotolo_winery
 Il Botolo Azienda Agricola