



Antica Cascina San Rocco

Ricaldone

BARBERA D'ASTI D.O.C.G

Zona di produzione: Ricaldone(AL) – Alto Monferrato

Vitigno di produzione: barbera 100%

Sistema di potatura: guyot

Densità d' impianto: 4500 ceppi/ha

Età dei ceppi: 20 – 25 anni

Esposizione: sud –sud/ovest

Altitudine: 250-300 m.s.l.

Suolo: calcareo argilloso

Vinificazione: viene effettuata una macerazione sulle bucce fino a fine fermentazione dopo la quale vengono separate dal vino (svinatura); segue la fermentazione malolattica e successivamente viene lasciato affinare per circa 3 mesi prima dell' imbottigliamento

Tipologia : vino rosso fermo

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intenso e complesso con sentori di frutti di bosco, ciliegia e rosa.

Sapore: secco, caldo, morbido, poco tannico, lievemente sapido, con una spiccata acidità tipica, equilibrato, intenso e persistente, di buon corpo.

Gradazione alcolica: 14%

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Abbinamenti: consigliato per abbinamenti con carni rosse, bolliti, selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura.

Formato: bottiglia da 750 ml

Imballo: cartone da 6 bottiglie

Pallet: 11 cartoni a strato – 99 cartoni per pedana (594 bottiglie)

CONTIENE SOLFITI

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.



Az. Agricola Gaglione Simone – Via San Rocco, n. 19 – 15010 Ricaldone (AL)

C.F. GGLSMN94H03A052E - P.IVA . 02640460065 info@runcusaldonis.it (+39)334/1097107 Simone