



BARBERA D'ASTI DOCG Superiore "La Malandrona"

COMUNE: Castelnuovo Don Bosco

VARIETA': 100 % Barbera

ALTITUDINE : 300 m s.l.m.

TERRENO: A ph sub-acido fortemente argilloso -
ferroso con la presenza di argille rosse

ESPOSIZIONE: Sud/Est

RESA PER ETTARO: 60 q

ALLEVAMENTO: In contropalliera con potatura
a Guyot

VENDEMMIA: Manuale intorno alla fine di
settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con
macerazione in vasche d'acciaio per 10/12 giorni
Fermentazione malolattica, svolta al 100%.

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques, 2 mesi in
acciaio , 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Si abbina
egregiamente con primi piatti importanti, arrosti e
brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

