



BARBERA D'ASTI DOCG Superiore "La Malandrona"

LIEU: Castelnuovo Don Bosco

CÉPAGE: 100 % Barbera

ALTITUDE: 300 m

TERRAIN: A pH légèrement acide fortement argileux et ferreux avec la présence d'argiles rouges.

EXPOSITION: Sud/Est

RENDEMENT PAR HECTARE: 60 q

MODE DE CONDUITE: Treille en taille Guyot

VINIFICATION: Vendange manuelle.
Fermentation alcoolique et malolactique à 100%,
en cuve d'acier.

AFFINAGE: 4 mois en cuve d'acier ,10 mois en tonneaux et 2 mois en bouteille.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 18°C

ACCOMPAGNEMENT: Il s'associe parfaitement avec les plats de pâtes et riz en sauce, les viandes rôties et braisées, le gibier et les fromages affinés.

