



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 : 4 mesi in acciaio ,10 mesi in
tonneaux,2 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 18°

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

