

# La Malandrone *L'Astigiana*

Barbera d'Asti DOCG Superiore



## **Il Vigneto:**

Vitigno: 100% Barbera  
Sistema di allevamento: Guyot  
Esposizione: Sud/Est – Sud/Ovest  
Altitudine: 350 mt s.l.m.

## **The Vineyard:**

*Grape variety: 100% Barbera  
Training system: Guyot  
Exposure: South/East – South/west  
Altitude: 350 meters a.s.l.*

## **Terreno:**

di origine marino – sedimentaria con strati superficiali argilloso – sabbiosi a carattere calcareo

## **The soil:**

*of marine - sedimentary origin with clayey-silt surface layers and limy aspects*



**Vinificazione:** fermentazione per 10/12 gg in vasche d'acciaio. Malolattica svolta al 100%

**Affinamento:** 12 mesi barriques (30 % nuove), 2 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia



**Vinification:** fermentation for 10/12 days in stainless steel tanks. Malolactic fermentation at 100%

**Aging:** 12 months in barriques (30 % new), 2 months in stainless steel, 4 months in the bottle

temperatura di servizio  
serving temperature:



18°

Bicchiere ampio tipo Pinot  
Type of glass: wide Pinot wine glass



**Vendemmia:**  
manuale uva  
selezionata

**Harvest:**  
manual and selected  
grapes

Colore: purpureo con  
sfumature violacee  
Color: purple with  
violet hues



**Profumi:** sentori di prugna nera,  
vaniglia, spezie e liquirizia  
**Sapore:** pienezza al palato con una  
spiccata e tipica acidità  
**Consigli di abbinamento:** si abbinava  
egregiamente a primi piatti importanti,  
arrosti e brasati, selvaggina e formaggi  
stagionati.

**Fragrances:** hints of black plum, vanilla, spices and  
licorice

**Taste:** fullness on the palate with a strong and typical  
acidity

**Recommendations pairing:** it goes very well with  
important first courses, roasted and braised meat, game  
and aged cheeses.

LA MALANDRONA  
BARBERA D'ASTI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
SUPERIORE

