

AZIENDA AGRICOLA GATTO



ROBIANO

Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia: 2018

Vitigno: Barbera.

Zona di produzione: Robiano e Montemagno.

Età media del vigneto: 20 anni.

Vinificazione: fermentazione in vinificatori rotativi a temperatura controllata 26°C per 5 giorni.

Affinamento: in vasca di acciaio per 6 mesi e poi riposa un mese in bottiglia ad una temperatura di 15°C.

Bottiglie prodotte: 13.900

Caratteristiche Organolettiche: vino di grande bevibilità e carattere, dal caratteristico colore rosso purpureo, con profumi profondi di fiori e frutti freschi rossi di ciliegia e ribes, asciutto e molto equilibrato in bocca.

Abbinamenti: accompagna piatti a base di carni brasate, arrosti, bolliti misti e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 15,07%

Acidità totale: 5,90 g/l

Estratto secco: 28,30 g/l

Ph: 3,48

