

AZIENDA AGRICOLA GATTO



ROBIANO

Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia: 2023

Vitigno: Barbera.

Zona di produzione: Montemagno Monferrato.

Età media del vigneto: 20 anni.

Vinificazione: fermentazione in vinificatori rotativi ad una temperatura controllata di 26°C per 5 giorni.

Affinamento: in vasca d'acciaio per 6 mesi e poi riposa in bottiglia ad una temperatura di 12°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: 15,50%
Acidità totale: 5,90 g/l
Estratto secco: 31,30 g/l
Ph: 3,48

