

AZIENDA AGRICOLA GATTO



JOLANDA

Barbera d'Asti Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia: 2017

Vitigno: Barbera.

Zona di produzione: Montemagno.

Età media del vigneto: 20 anni.

Vinificazione: fermentazione in vinificatori rotativi ad una temperatura controllata 28°C per 7 giorni.

Affinamento: in tonneau da 500 litri per 20 mesi e poi riposa 6 mesi in bottiglia ad una temperatura di 15°C.

Bottiglie prodotte: 6.950

Caratteristiche Organolettiche: il vino si presenta di color rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granata con il passare del tempo. Il profumo vinoso è persistente, prevalgono la ciliegia, la prugna e bacche scure che evolvono in sentori di confettura e frutta sotto spirito, avvolte da note di cannella, vaniglia e liquirizia. Il gusto risulta pieno, di grande calore e armonia.

Abbinamenti: piatti a base di carne, arrostiti e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 16,50%

Acidità totale: 6,50 g/l

Estratto secco: 33,30 g/l

Ph: 3,52

