

# AZIENDA AGRICOLA GATTO



## VIGNA SERRA

### Barbera d'Asti Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Vendemmia:** 2018

**Vitigno:** Barbera.

**Zona di produzione:** Serra e Montemagno.

**Età media del vigneto:** 20 anni.

**Vinificazione:** fermentazione in vinificatori rotativi a temperatura controllata a 27°C per 5 giorni.

**Affinamento:** in botte di legno da 26 hl per 15 mesi e poi riposa 3 mesi in bottiglia ad una temperatura di 15°C.

**Bottiglie prodotte:** 6.950

**Caratteristiche Organolettiche:** il vino si presenta di un colore rosso rubino intenso con bei riflessi violacei, con un profumo caratteristico e fresco con sensazioni di prugna e ciliegia matura. Armonico, di buona struttura e rotondità, bella sapidità finale.

**Abbinamenti:** salumi, agnolotti, paste al sugo, carni rosse, formaggi erborinati e di media stagionatura.

Grado alcolico: 15,60%

Acidità totale: 5,80 g/l

Estratto secco: 30,30 g/l

Ph: 3,47

