AZIENDA AGRICOLA
# GATTO

## VIGNA SERRA

### Barbera d'Asti Superiore
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Vendemmia:** 2022

**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 botte di legno da 26 hl per 16 mesi e poi riposa in bottiglia ad una temperatura di 12°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: 16,00%
Acidità totale: 5,80 g/l
Estratto secco: 32,30 g/l
Ph: 3,53