

*Agostino Pavia & Figli*

VITICOLTORI IN AGLIANO TERME

## BARBERA D'ASTI "BLINA"

Denominazione Origine Controllata Garantita

**VITIGNO:** Barbera 100%.

**PRODUZIONE:** 25.000 bottiglie.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot basso.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000 viti per ettaro.

**RESA:** 8.000 kg per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** macerazione con le vinacce per 13-15 giorni in vasche d'acciaio inox da 5.000-10.000 litri, con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica a 28-30° C e malolattica entro dicembre.

**AFFINAMENTO:** in vasche d'acciaio con travasi periodici fino a settembre dell'anno successivo alla vendemmia. Affinamento in bottiglia per circa 5 mesi. Capacità di invecchiamento dai 5 agli 8 anni.

**COLORE:** rosso rubino con un'evidente unghia violacea.

**BOUQUET:** intenso, caldo, vinoso con sensazioni vigorose di susina, lampone e ginepro.

**PALATO:** strutturato, con una morbida setosità che rende il vino invitante e di piacevole beva. Il giusto equilibrio tra acidità e tannini è accompagnato da intense sensazioni retronasali di spezie e frutta rossa.

