

Agostino Pavia & Figli

VITICOLTORI IN AGLIANO TERME

BARBERA D'ASTI "CASAREGGIO" Denominazione di Origine Controllata Garantita

VITIGNO: Barbera 100%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot basso.

DENSITA' DI IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro.

RESA: 9.000 kg per ettaro.

VINIFICAZIONE: macerazione con le vinacce per 10-12 giorni con rimontaggi a 28-30° C.

AFFINAMENTO: in botti di rovere da 8.000 litri per 4 mesi e successivo imbottigliamento a settembre. Capacità di invecchiamento: 3-4 anni.

COLORE: rosso rubino.

BOUQUET: fragrante, fruttato con accattivanti sentori di piccoli frutti rossi.

PALATO: asciutto, lungo con un ottimo equilibrio tra acidità e sapidità. Retrogusto piacevole con evidenti richiami alle sensazioni olfattive.

