



GUIDO VADA

CÀ DEL MURA

Barbera d'Asti Superiore DOCG

Vino:

Uva: 100% Barbera

Produzione annua: 3000 bt

Disponibile: 750 ml – 1500 ml

Alc: 13-14%

Curiosità: Proveniente da un vigneto di 50 anni, il più vecchio dell'azienda.

Vigna:

Territorio: Coazzolo

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: Ovest

Suolo: Calcareo, argilloso.

Resa per ha: 70/80 q

Cantina:

Vendemmia: metà settembre.

Vinificazione: fermentazione controllata a circa 28-30°C per 10-15 giorni, un rimontaggio al giorno con délestage. Fermentazione malolattica. Maturazione su fecce fini con batonnage per almeno un mese.

Invecchiamento: in botti di rovere da 1000 lt per 12/18 mesi e affinamento di un anno in bottiglia.

Il consiglio:

Come bere: vino importante ed elegante, adatto ad ogni situazione.