



GUIDO VADA

TANGUERA

Barbera d'Asti DOCG

Vino:

Uva: 100% Barbera

Produzione annua: 6000 bt

Disponibile: 750 ml – 1500 ml

Alc: 13-14%

Curiosità: Vino Quotidiano Ed. Slow Wine 2015 e 2018

Vigna:

Territorio: Coazzolo

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: Ovest

Suolo: calcareo, argilloso

Resa per ha: 90 q

Cantina:

Vendemmia: metà settembre

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

Affinamento: In vasca di cemento per 10-12 mesi e 6 mesi in bottigli

Il consiglio:

Come bere: Sempre!