

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Gianni Doglia

NOME DEL VINO
Gianni Doglia Barbera d'Asti Bosco Donne

DENOMINAZIONE
Barbera d'Asti DOCG

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2021

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Frazione Annunziata, Castagnole delle Lanze (AT)

VINIFICAZIONE
L'uva pigiata fermenta a temperatura controllata. Macerazione di circa 8 giorni. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato illimpidire per decantazione fino alla fine dell'inverno. L'imbottigliamento avviene a fine estate.

AFFINAMENTO
Affina in vasche di acciaio per circa 6 mesi, segue la fase di affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

VITIGNO/I
100% Barbera

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
sud, nord-ovest

ALTITUDINE
250 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
6

RESA PER ETTARO
80 q/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Gianni Doglia

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9194T