

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Gianni Doglia

NOME DEL VINO
Gianni Doglia Barbera d'Asti

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. La macerazione dura circa 8/10 giorni. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato illimpidire per decantazione statica fino alla fine dell'inverno. L'imbottigliamento avviene nella primavera successiva.

AFFINAMENTO
Affina in vasche di acciaio per circa 3/4 mesi e segue un mese di affinamento in bottiglia.

VITIGNO/I
100% Barbera

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Nord Ovest, sud ovest, sud est

ALTITUDINE
250 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
90 q/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Gianni Doglia

FORMATI DISPONIBILI
37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4.000

QUANTITÁ PER CARTONE
12

CODICE SAP
C405