

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Damilano

NOME DEL VINO
Damilano Barbera D'Asti Docg

DENOMINAZIONE
Barbera d'asti

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Casorzo

VINIFICAZIONE
Trattamenti fermentativi:
fermentazione a temperatura
controllata per 15 giorni
Affinamento: prevalentemente
acciaio e cemento

AFFINAMENTO
acciaio - cemento

VITIGNO/I
100% Barbera

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
sud, sud-est

ALTITUDINE
350 MT s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
oltre 20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
marne bianche tendenti al calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
OTTOBRE

ETTARI VITATI
non pervenuto

RESA PER ETTARO
non pervenuto

ENOLOGO/CONSULENTE
GUIDO DAMILANO / ALESSANDRO
BONELLI

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
60.000 circa

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6278