

# LEQUILIBRIO®

## BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

**Zona di produzione:**  
Castagnole Monferrato, Piemonte.

**Vigneto:**  
sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme  
sul capo a frutto.

**Vitigno:**  
Barbera 100% lavorata in purezza.

**Vinificazione:**  
tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a  
contatto con il mosto per un periodo non inferiore ai  
12 giorni.

**Affinamento:**  
maturazione dai 15 ai 18 mesi in equilibrio tra  
barriques, tonneaux e botti grandi. Rigorosamente  
legno derivante dalla regione dell'allier francese.  
Stemperamento in vasche di acciaio inox per 1 mese e  
successivo affinamento in bottiglia per almeno 6/8  
mesi posizionata in senso orizzontale. Longevità oltre i  
10 anni.

**Colore:**  
rosso rubino intenso.

**Profumo:**  
intenso, persistente, potente e caratteristico con netti  
sentori di confettura, tabacco e cuoio conciato.

**Sapore:**  
potente e caratteristico al palato, di buona ed  
equilibrata acidità tipica dei Barbera. Setoso,  
morbido e armonico, di gran struttura e  
persistenza.

**Bottiglia:**  
Bordolese serie 15.  
Pesante 750 g.  
Limited edition.  
Spalla larga conica.  
Vetro colore verde antico.

**Tappo:**  
sughero "prima scelta a mano",  
monopezzo 26×49.

**Formati disponibili:**  
bottiglia Magnum 1,50 L.  
bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**  
da 13,50 a 15 gradi in base all'annata.

**Acidità totale:**  
4,6-5,5 g/L.

**Zuccheri residui:**  
3-4 g/L.

**Estratto secco:**  
32-34 g/L.

