

# SOLO ACCIAIO®

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

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

**Vigneto:**  
sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme  
sul capo a frutto.

**Vitigno:**  
Barbera 100% lavorata in purezza. Vendemmia in  
leggera sovra-maturazione direttamente in vigna.

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

**Affinamento:**  
maturazione in vasche di acciaio inox e  
successivamente in bottiglia posizionata in senso  
orizzontale per almeno 3 mesi. Longevità non inferiore  
ai 3-5 anni.

**Colore:**  
rosso porpora intenso con rilassi violacei in gioventù.

**Profumo:**  
intenso, persistente, potente e caratteristico con  
sentori netti di mirtillo e amarena in confettura.

**Sapore:**  
buona acidità tipica dei barbera, armonico, di corpo ed  
equilibrio, persistente e potente con sentori netti di  
mirtillo, amarena in confettura.

**Bottiglia:**  
Bordolese Nobile 500 g - Vetro colore uvag.

**Tappo:**  
Sughero monopezzo 26×45.

**Formati disponibili:**  
bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**  
da 13 a 14 gradi in base all'annata.

**Acidità totale:**  
5,3-5,6 g/L.

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

**Estratto secco:**  
29-31 g/L.

