

Votiva

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE



IM WEINBERG

Ursprungsbezeichnung	Barbera d'Asti Superiore Docg
Rebsorte	100% Barbera
Weinberg	Trauben von verschiedenen Rebflächen
Größe und Stadt	1,14 Hektar; Coazzolo
Boden	Unterschicht aus Lehm, kalkhaltiger Mergel blauer Marl und Tuff
Durchschnittl. Rebalter	30 Jahre
Lage	Süd-West; 300 m
Ertrag pro Hektar	80 hl/ha
Dichte (Reben/ha)	5.000
Erziehungssystem	Guyot
Schutzmaßnahmen	Integrierte Schädlingsbekämpfung
Dünger	Dung
Unkrautbekämpfung	Mechanisch
Lese	Selektive Handlese in Kisten

IM WEINKELLER

Vinifizierung	10 bis 15 Tage Mazeration und Fermentation in temperaturkontrollierten Stahltanks
Ausbau	4 Monate im Stahltank, 11-12 Monate in Barrique (75%) and Tonneau (25%), 12 Monate in der Flasche
Filtration	Der Wein wird nicht gefiltert

BESCHREIBUNG

Tiefe rubinrote Farbe und intensive lange Nase nach Kirsche, Himbeere und Marmelade. Am Gaumen ist dieser Wein weich und mit großartiger Struktur und gutem Reifepotential.

TRINKEMPFEHLUNG

Zwei Stunden vor Genuss öffnen. Herrlich zu Hauptgerichten wie Wild, gekochtem Fleisch und reifem Käse.
Trinktemperatur 17-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT