

Musa

PIEMONTE DOC BARBERA



IN VIGNA

Denominazione	Piemonte Barbera Doc
Vitigno	100% Barbera
Vigneto	Uve provenienti da vigneti diversi
Estensione e comune	0,5 ettari; Coazzolo
Suolo	Substrato di argille, marne calcaree, marne blu e tufo
Età media delle viti	40 anni
Esposizione e altitudine	Nord ; 300 metri
Resa per ettaro	110 ql/Ha
Densità (ceppi/ha)	5.500
Sistema di allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a impatto ambientale controllato
Concimi	Letame naturale
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Vinificazione	Macerazione e fermentazione variabile da 10 a 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. In primavera avviene la rifermentazione in autoclave per la presa di spuma
Affinamento	4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta con un colore rosso rubino, ma con schiuma e riflessi di un intenso colore porpora. Il naso è pulito e raffinato: ciliegia e mora selvatica. Morbido e avvolgente al palato, è animato da una piacevole effervescenza che lo rende dinamico e beverino, con note balsamiche di lunga persistenza.

A TAVOLA

Tipico vino a tutto pasto, si accompagna bene gli antipasti, ai primi e anche secondi piatti, ottimo con la tradizionale *bagna caoda*. Temperatura di servizio suggerita 16-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

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